

دنیای هنر

هنر تهیه انواع ترشی

شامل ترشیها . چاشنیها . ترشی شور . سُسها

HAFEZ INTERNATIONAL PUBLICATION

مترجم : اکرم ذاکری

تهیه ترشیها

شامل انواع ترشی ، ترشی شور
چاشنی ، سُس

شما عزیزان با تهیه انواع تر شیها ، سُسها و چاشنیها هنر و سلیقه خود را نشان دهید.
برای تهیه این محصولات می توانید از میوه و سبزیجات همان فصل استفاده کنید تا از نظر طعم و رنگ نتیجه بهتری بگیرید . و این خیلی بهتر است و می دانید که داخل شیشه مورد نظر شما چه چیزی وجود دارد و دیگر اینکه از چه نوع میوه و سبزی استفاده شده است .
همیشه برای درست کردن انواع ترشیها و چاشنیها و سُسها از مقدار کمتری استفاده نما ئید تا بتوانید راحت تر کار کنید ومراحل پُخت را بیشترتحت کنترل داشته باشبد .
اگر چه بهتر است که قبل از شروع تمام مطالب صفحات ۲ تا ۵را با دقت بخوانید تا در تهیه آنها موفقیت بیشتری کسب کنید .

نکات مهم برای موفقیت در تهیه ترشیها ، کنسرو ، مارمالاد ، ژله

در این بخش شما عزیزان با نکات مهمی که در واقع بسیار ساده هم می باشند ودر هنگام درست کردن انواع و اقسام مرباجات و ترشیها ممکن است با آنها روبرو شویدآشنا می شوید . لطفاً قبل از اینکه شروع کنید این نکات را با دقت بخوانید .

مرباها و کنسروها

زمینه ساخت مربا از یک یا چند میوه مختلف می باشد . ابتدا میوه را باید پخت تا نرم و لطیف شود ، سپس شکر را باید اضافه کنید و مخلوط را بپزید تا بصورت ژله شود و یا اینکه به اندازه کافی غلیظ شودتا بتوانید در دمای اُتاق آن را به راحتی روی نان و شیرینی پخش کنید .

کنسرو هم نگهداری میوه بصورت کامل یا تکه های درشت می باشد . وروش ساخت آنها همانند مربا می باشد .

میوه برای مربا و کنسرو

میوه ها باید تا آنجایی که امکان دارد تازه و کمی نارس باشند . در این بخش مقدار پکتین (عامل نگهدارنده) خیلی مهم است . برای یک نتیجه بهتر در ساخت مربا همیشه سعی کنید که هربار مقدار کمتری درست کنید . زمان پُخت کوتاهتر نتیجه بهتری در عطر و ترکیب و ظاهر مربا خواهد داشت . برای راهنمایی بهتر است که برای هر یک از دستورالعملها ی مربا بیشتراز ۲ کیلو گرم میوه استفاده نکنید. مناسبترین میوه برای درست کردن مربا آنهایی هستند که اسید و پکتین آنها متعادل و یکسان می باشد . اگر چه آب لیمومحتوی هردو پکتین و اسیدمیباشد و می توانید به میوه هایی که از نظر پکتین یا اسید پایین می باشند اضافه کنید وخاصیت قوام آمدن مربا را بالا ببرید .

*** میوه هایی که پکتین و اسید یکسانی دارند عبارتند از :**

انگور ، سیب صحرایی، کشمشها ، به لیمو، انگور سیاه ترش ، گرپ فُروت پرتقالها ، سیب ترش ،مورد ترش پرتقال ترش پرتقال توسرخ ترش .

*** میوه هایی که پکتین بالا و اسید پایینی دارند عبارتند از :**

سیب شیرین ، مورد شیرین ، به شیرین

زمانیکه از این میوه ها ی مخصوص، مربا یا ژله درست می کنید ۲ قاشق سوپخوری آب لیمو به هر ۱ کیلو گرم میوه اضافه کنید و گنجایش اسید آنها را بالا ببرد .

*** میوه هایی که پکتین پایین و اسید بالایی دارند عبارتند از :**

زرد آلو ، آناناس ، ریواس ، هلو ترش

زمانیکه از این نوع میوه ها می خواهید مربا درست کنید ، ۲ قاشق سوپخوری آب لیمو به هر ۱ کیلو گرم میوه اضافه کنید و گنجایش پکتین آنها را بالا ببرید .

*** میوه هایی که پکتین و اسید پایینی دارند** و برای درست کردن مربا بدون اضافه کردن آب میوه ومیوه های دیگر مناسب نمی باشند عبارتند از :

گلابی ، هلو شیرین ، خربزه ، بیشتر توتها و گیلاسها .

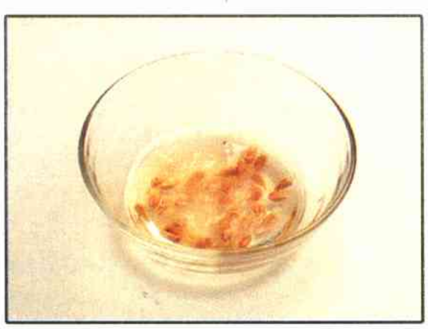
لوازم برای آماده کردن مربا جات

از قابلمه های آلومینیومی ، استیل یا لعابی و یا دیگ زود پز با دهانه ای بازاستفاده نمائید . از ظروف مسی یا قابلمه های آهنی استفاده نکنید . به خاطر اینکه اسید داخل مربا ، فلزات و رنگ و مزه مواد را فاسدمی کند . مخلوط سرکه و میوه یا سبزیجات را در ظروف آلومینومی بیشتر از یک ساعت قرار ندهید .

روش درست کردن مرباها :

اگر شما نمی توانید یک دستورالعمل مناسب پیدا کنید در اینجا یک روش اولیه برای ساخت مرباها وجود دارد . تا اینجا گفته شد که میوه هایی برای درست کردن مرباها مناسب می باشند که تازه و کمی نارس بوده و اسید و پکتین آنها بالانس باشد .

۱ – میوه را خوب بشوئید ، قسمتهای فاسد و له شده میوه را بطور کامل بردارید . میوه را ریز کنید یا بُرش دهید ، دانه ها را کناربگذارید زیرا که دانه ها پکتین بیشتری برای قوام آمدن مربا ایجاد می کنند .



آنها را می توانید جداگانه در یک فنجان پر از آب خیس کنید ، سپس در آبکش بریزید و دانه ها را بردارید و محلول ژلاتینی را به میوه اضافه کنید . یا اینکه می توانید دانه ها را داخل یک کیسه پارچه ای گره بزنید و همراه با میوه داخل قابلمه قرار دهید و بپزید و بعد از پُخت کیسه را بردارید .

خلال پوست مرکبات را باید یک شب خیس کنید تا نرم شوند .در این بخش میوه در محلول خیس کرده پخته می شود ، نکته ها را برای درست کردن مارمالاد را در صفحه ۴ ببینید .

۲ – میوه را داخل قابلمه قرار دهید ، لایه های میوه نباید بیشتر از ۳ سا نتیمتر ارتفاع داشته باشد (این به خاطر آن است که بعداً تبخیر محلول سریع شود) آب کافی که فقط روی میوه را بپوشاند اضافه کنید ، درب ظرف را ببندید و روی حرارت بالا قرار دهید تا جوش آید . سپس حرارت را کم کنید و بگذارید آرام آرام بجوشد تا پکتین ، اسید و تمام عطر و مزه میوه استخراج شود . این خیلی مهم است که میوه آرام آرام بجوشد تابه اندازه کافی ترد و نازک شود ، شکر را یک باره اضافه کنید پخت بیشتر میوه را ترد و نازک نخواهد کرد . مدت پُخت می تواند حدود ۱۰ دقیقه برای میوه های نرم از قبیل توتها طول بکشد ، یا اینکه می تواند تا ۱ و ۱/۲ ساعت برای مرکبات با پوست سفت طول بکشد .

۳ – زمانیکه میوه با پوست نرم شد مخلوط میوه را با پیمانه اندازه گیری کنید و برای هر پیمانه مخلوط میوه ۱ پیمانه شکر قرار دهید .

۴ – مخلوط میوه را داخل قابلمه برگردانید در اینجا نباید بیشتر از ۳ سا نتیمتر عمق داشته باشد ، روی حرارت قرار دهید تا جوش آید شکر را اضافه کنید ، در این بخش نباید بیشتر از ۵ سا نتیمتر عمق داشته باشد .

۶ – زمانیکه شکر حل شد ، مربا را تا اندازه ای که لازم است و در دستورالعمل ذکر شده بجوشانید تا مخلوط ضخیم یا ژله ای شود زمان لازم برای قوام آمدن یا ژله ای شدن می تواند بین ۱۰دقیقه تا ۱ساعت می باشد مربا را بعد از اینکه شکر حل شد هم نزنید ولی فقط با یک قاشق چوبی آن را امتحان کنید

تا ته نگیرد .معمولاً مربا به سمت انتهای قابلمه ضخیم تر می شود .زمانیکه مربا در مدت زمان لازم پُخته شد آن را امتحان کنید و ببینید که قوام آمده وژله ای شده یا خیر (تصویر پایین را ببینید).

امتحان کردن مربا برای ژله ای شدن یا قوام آمدن :

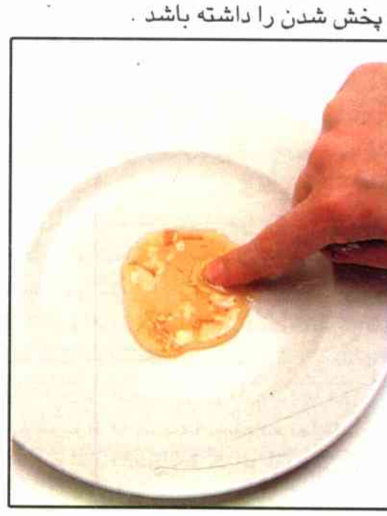
یک قاشق چوبی را داخل مخلوط فرو کنیدو سپس بیرون آورید و قاشق را بالای مخلوط نگه دارید وآن را به سمت خودتان خم کنید اگر مربا پُخته و غلیظ شده باشد قطرات مربا به سنگینی از قاشق جداخواهد شد . و زمانیکه آن آماده باشد ۲ تا ۳ قطره پایین لبه قاشق قرار می گیرد وبصورت یک توده سنگین به هم



متصل می شوند .اگر این اتفاق افتاد ، مربا یا ژله را از روی حرارت بردارید و بیشتر حرارت ندهید . یک قاشق چایخوری از مربا را در یک بشقاب بریزید و داخل سرمای فریزر چند دقیقه ای قرار دهید و سپس بیرون آورید و ببینید که در دمای اُتاق روان است یا خیر نبایدیخ بزند .

* مرباهایی که از تکه های میوه درست شده اند را باید زمانیکه روی پوست آنها فشار می آورید چروک بردارند .

* مربایی که ترکیبی گوشتالود دارد باید غلظت قابل پخش شدن را داشته باشد .



* ژله باید در بشقاب سفت باشد . اگر مخلوط ژله ای نیست روی حرارت برگردانید و سریع جوش آورید تا مخلوط وقتی آن را امتحان می کنید ژله ای شده باشد .این کار ممکن است که چند دقیقه ای زمان ببرید .

۷ – زمانیکه مربا به حالت ژله ای رسید به اصطلاح قوام آمد اگر لازم است کف روی سطح آن را بگیرید. اگر مربا شامل تکه های میوه می باشد قبل ا ز اینکه داخل شیشه بریزید حدود ۵ تا ۱۰ دقیقه اجازه دهید بماند (بستگی به اندازه و نوع میوه مورد استفاده دارد) این کار باعث می شود که مخلوط کمی خنک شود و میوه خودش را بطور یکسان باز کند .

* مارمالادها همه معمولاً ۱۰ دقیقه زمان برای ماندن لازم دارند .

* مربا هایی را که با میوه های گوشتالود درست می کنید باید سریع داخل شیشه بریزید

نکته :مربا و ژله ها درحرارت ۱۰۵ تا ۱۰۶ درجه سانتیگراد (۲۲۰ تا ۲۲۲ درجه فارنهایت) به نقطه قوام آمدن ژله ای شدن می رسند . از دماسنجهای مخصوص پُخت شیرینی می توانید استفاده نما ئید .

۸ – مربا را داخل شیشه استریلیزه شده داغ درست تا لبه شیشه بریزید ، مربا در حین سرد شدن منقبض می شود (جمع می شود) .

۹ – بعد از اینکه مربا خنک شد درب ظرف را محکم ببندید وآ ن را در محلی تاریک و خنک نگهداری نما ئید ، اگر مربا به درستی پُخته و حفظ شود می توانید آن را حداقل ۱۲ ماه نگهداری نما ئید . بعد از اینکه درب آن را باز کردید در یخچال نگهداری نما ئید .

اگر مربا قوام نیاید:

این عمل ناشی از عدم تعادل پکتین و اسید میوه می باشد .، یا اینکه ضعف تبخیر در مراحل پُخت وجود دارد . در اینگونه مواقع می توانید آب لیمو اضافه کنید و مربا را دوباره تا زمانیکه آزمایش کردید و دیدید که قوام آمده بجوشانید .هر چند ، اگر مربا رنگش تیره تر شود و بصورت کارامل در آید(که این حالت به خاطر اینکه شکر را بیشتر حرارت داده‌اید پیش می آید) آن را نمی توانید دوباره بجوشانید . اگر طعم و مزه هنوز مورد پسند است ، پکتین مصنوعی را که (بصورت پودر در سوپر مارکتها موجود می باشد) و باعث قوام آمدن مربا می شود می توانید اضافه کنید

ژله ها

یک ژله خوب باید صاف و شفاف باشد به اندازه کافی سفت باشد طوری که شکل خودش را حفظ کند و درعین حال به اندازه کافی نرم باشد تا زمانیکه می خواهید آن را با قاشق ببرید بصورت لرزان باشد. محلول صاف شده از میوه پخته شده را با شکرمخلوط کنید ، سپس تا درجه حرارتی که وقتی امتحان کردید و دیدید که ژله ای شده بجوشانیدبرای درست کردن ژله ها هم همان دستورات مربوط به میوه و لوازم مربا و کنسرو را ببینید .

مراحل اولیه ساخت ژله ها

۱ – میوه را کاملاً شسته ، و هر قسمت له شده و صدمه دیده را بردارید . میوه را درشت با پوست و دانه و مغز کلاً ریز کنید .

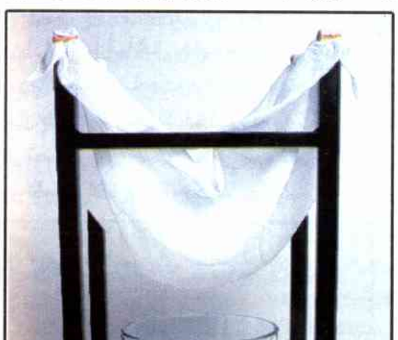
۲ – میوه آماده و ریز شده را داخل قابلمه قرار دهید ، لایه های میوه نباید بیشتر از ۳ سانتیمتر ارتفاع داشته باشند . آب کافی اضافه کنید تا حدی که روی میوه را بپوشاند ، در این صورت میوه بصورت شناور قرار می گیرد .

۳ – درب ظرف را ببندید ، روی حرارت بالا قرار دهید تا جوش آید ، سپس حرارت را کم کنید و بگذارید آرام آرام با درب بسته تا زمانیکه میوه نرم شود و فقط شروع به گوشتالود شدن کند بجوشد . زمان پُخت متفاوت می باشد ، و به نوع و رسیده بودن میوه بستگی دارد ، معمولاً بین ۳۰ دقیقه تا ۱ساعت می باشد .

۴ – میوه پخته شده را با یک تکه پارچه نرم و تمیز صاف کنید . دراینجا چند روش ساده برای صاف کردن مخلوط میوه وجود دارد .

* از یک کیسه مخروطی که دستگیره برای آویزان کردن داشته باشد می توانید استفاده نما ئید قبل از استفاده آن را کاملاً مرطوب کنید

* خودتان می توانید یک صافی درست کنید صندلی یا چهار پایه را روی میز طوری که پایه ها روبه بالا قرار بگیرند برگردانید و



یک تکه پارچه سفید و بدون رنگ را که می توانید از هر جنسی مانند کتان نرم ، چلوار چیت و یا پارچه نخی باشد استفاده نما ئید . پارچه مربع شکل را مرطوب کنید وچهار گوشه آن را به پایه های صندلی محکم گره بزنید و اجازه دهید که مرکز پارچه به اندازه کافی بصورت شل و گود قرار بگیردیک کاسه بزرگ زیر پارچه قرار دهید ، میوه و محلولش را داخل پارچه یا کیسه بریزید ، روی میوه فشاری وارد نکنیدبلکه بگذارید تا محلول

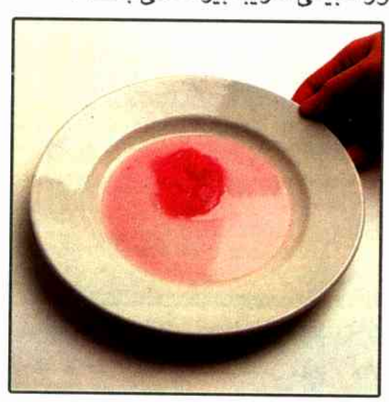
آرام آرام از پارچه داخل کاسه بریزد . به خاطر اینکه فشار آوردن باعث تیرگی ژله می شود . روی میوه را با یک پارچه یا کاغذ روغنی بپوشانید و از ورود گرد و خاک به داخل آن جلوگیری کنید و بگذارید تا محلول به آرامی از پارچه عبور کند این کار ممکن است حدود ۱۲ ساعت طول بکشد .

* اگر عجله دارید و درباره درخشان بودن ژله دلواپسی ندارید ، آسانترین و سریعترین راه این است که یک کاسه زیر یک صافی بزرگ قرار دهید و محلول میوه را داخل الک بزرگ بریزید و با یک قاشق چوبی روی میوه فشار دهید تا محلول از آن سریع جدا شود ، گوشت میوه را بردارید . یک تکه پارچه مرطوب را داخل صافی روی کاسه ای گودقرار دهید محلول جدا شده را داخل پارچه بریزید و اجازه دهید تا کاملاً از پارچه عبور کند محلول داخل پارچه را فشار ندهید .

۵ – محلول بدست آمده را با پیمانه اندازه بگیرید و مقدار شکر مورد نیاز را با مراجعه به دستورالعمل برآورد کنید .(معمولاً ۳/۴ پیمانه یا ۱ پیمانه شکر برای هر پیمانه محلول کافی می باشد و این بستگی به مقدار پکتین میوه دارد) . اگر دستورالعملی در دسترس ندارید می توانید از آزمایش پکتین زیر برای تعیین مقدار شکر استفاده نما ئید .

آزمایش برای مقدار پکتین :

یک قاشق چایخوری از محلول صاف شده میوه را داخل بشقاب قرار دهید ، ۳ قاشق چایخوری جوهر متیل اضافه کنید ،. مخلوط را به آرامی با قاشق چایخوری هم بزنید. در تصویر پایین ما حدود۱ قاشق سوپخوری محلول میوه را رنگ کرده ایم طوری که شما آن را در تصویر روشن تر می بینید . محلول بطور طبیعی تقریباً بیرنگ می باشد .



* اگر ترکیب به شکل یک تکه ژله لخته شده و لطیف فُرم بگیرد ، محلول میوه پکتین بالایی دارد ، در این مواقع ۱ پیمانه شکر برای هر پیمانه محلول کافی می باشد .(این ژله سریع بدون زمان پُخت طولانی قوام خواهد آمد) ، در اینجا کمی از محلول تبخیر خواهد شد .

* اگر ترکیب بصورت تکه های کوچک ژله فُرم گرفت پکتین آن بالا نیست ، بنابراین مقدار ۳/۴ پیمانه شکربرای هر پیمانه محلول میوه کافی می باشد .

* اگر با آزمایش پکتین تکه هایی بوجود آمد ، یا اینکه تکه ای نازک بدست آمد ، در اینجا لازم است که آب میوه ها ی طبیعی که پکتین زیادی دارند اضافه کنید ، معمولاً ۲ قاشق سوپخوری آب لیمو ی تازه صاف شده برای هر۱ کیلو گرم میوه کافی می باشد . این آب لیمو را بعد از اینکه شکر حل شد اضافه نما ئید .

۶ – محلول میوه را داخل قابلمه برگردانید در اینجا محلول نباید بیشتر از ۳ سانتیمتر ته قابلمه را بپوشاند .

۷ – قابلمه را روی حرارت بالا قرار دهید تا جوش آید ، شکر را اضافه کنید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، توجه داشته باشید که تا شکر حل نشده محلول را جوش نیاورید زیرا ممکن است که محلول (کریستالی شود). تمام دانه های شکر را باید از اطراف قابلمه و همچنین روی قاشق چوبی پاک کنید ، برای این کار یک بُرس را در آب فرو کنید و اطراف قابلمه را تا پایین پاک کنید برای یک نتیجه بهتر حرارت را باید بالا نگه دارید تا شکر سریع حل شود .

۸ – زمانیکه مخلوط جوش آمد ، آن را روی حرارت بالا باقی بگذارید و بدون درب و هم زدن تا آنجایی که ممکن است سریع در حداقل زمان اشاره شده در دستورالعملهای مخصوص بجوشانید . (این مدت زمان فقط یک راهنما می باشد ، هر ژله برای اینکه به حالت ژله ای برسد زمان متفاوتی خواهد داشت و این بستگی به رسیده بودن میوه دارد در حین پُخت ژله ، دائماً نگاه کردن و آزمایش کردن لازم و ضروری می باشد) .

نکات مربوط به مربا و کنسرو را ببینید .

۹ – ژله ممکن است که بصورت کف در قابلمه بالا بیاید ، و حرارت را باید بدون اینکه اجازه دهید مخلوط بیشتر بجوشد بالا نگه دارید (از قابلمه بزرگتر استفاده کنید).

۱۰ – بعد از اینکه ژله عمل آمد ، اجازه دهید حبابهای روی آن فروکش کند ، هرنوع تفاله و کفی اگر روی سطح ژله می بینید بردارید . (این کار را اگر در حین پُخت انجام دهید بیفایده می باشد) . با یک ملاقه ژله را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید ، سریع کار کنید وگرنه در قابلمه سفت خواهد شد با ملاقه ژله را زیاد تکان ندهید زیرا باعث کدر شدن آن می شود .

۱۱ – شیشه را درست تا لبه پُر کنید ، در حین سرد شدن ژله کمی جمع می شود .

۱۲ – بعد از اینکه خنک شد درب شیشه را محکم ببندید . این ژله را می توانید حداقل ۱۲ ماه در جای خنک نگهداری نما ئید . روی شیشه را تاریخ بزنید و در محلی تاریک و خنک نگهداری نما ئید . وبعد از اینکه درب شیشه را باز کردید آن را در یخچال نگهداری کنید .

اگر ژله سفت نشود :

این به خاطر کمبود مقدار پکتین و یا اسید می باشد . دوباره جوشانده ممکن است باعث شود که ژله شکل و شفافیت را از دست بدهد . اضافه کردن پکتین مصنوعی اغلب منظره اش را خراب می کند ، اما حداقل باعث بسته شدن ژله می شود . این نوع ژله ها را باید در یخچال نگهداری نما ئید و آنها را نمی توانید برای مدت طولانی نگه دارید . برای درست کردن ژله از عطر ها و رنگهای هماهنگ و یکسان استفاده نما ئید . ژله کریستالی را داخل قابلمه قرار دهید و ۱/۲ پیمانه آب بریزید ، روی حرارت پایین هم بزنید تا حل شود : توجه کنید که جوش نیاید . ژله قوام نیامده ای را که خودتان درست کرده اید اضافه کنید و روی حرارت پایین هم بزنید تا تکه ها حل شوند . مقدار ژله کریستالی که نیاز خواهید داشت ، البته به درجه غلظت و مقدار ژله درست کرده شما بستگی دارد . برای راهنمایی ، یک پاکت ۸۵ گرمی ژله کریستالی باید حدود ۲ پیمانه ژله دست ساز را سفت کند .

مارمالادها

مارمالاد یک نوع مربای شفاف ژله ای با تکه های پوست یا تکه های نازک میوه معلق در آن می باشدمارمالاد را از مرکبات یا میوه های مخلوط درست می کنند ، کلمه مارمالاد از یک لغت پرتقالی برای درخت به گرفته شده . در بعضی از دستورالعملها اشاره شده است که میوه را نازک بُرش دهید آب را اضافه کنید و میوه را یک شب بگذارید بماند این باعث می شود که پکتین میوه استخراج شده و پوست نرم شود اگر زمان به شما اجازه نمی دهد که یک شب بگذارید میوه بماند به آسانی آن را بیشتر از مدت زمانی که در دستورالعمل آمده بجوشانید ولی دقت کنید که مقدار محلول اضافه تبخیر نمی شود و دیگر اینکه تعادل مواد لازم هم به هم می خورد . میوه ها را در ظروف آلومینیومی مسی قالبهای آهنی خیس نکنید . در بعضی از دستورالعملها آمده است که دانه ها را در آب خیس کنید و بعداً با میوه بجوشانید . زیرا که دانه ها سرشار از پکتین می باشند . (قانون مربوط به مربا و کنسرو را ببینید) . میوه را با آبی که آن را خیسانده اید بپزید درب ظرف را ببندید روی حرارت پایین قرار دهید تا پوست نرم شود ، این مرحله مدت زمانی بین ۳۰ دقیقه تا ۱ و ۱/۲ ساعت طول می کشد و بستگی به ضخامت و سفتی پوست دارد . زمانیکه شکر را اضافه می کنید پُخت بیشتر پوست را ترد و نازک نخواهد کرد بنا براین دقت کنید که قبل از اینکه شکر را اضافه کنید پوست نرم و نازک شده باشد . برای درست کردن مارمالادها هم از نکات مهم مربوط به مرباها استفاده نما ئید . میوه رامی توانید با مخلوط کن نرم و ریز نما ئید .

ظروف ، روش استرلیزه کردن بستن درب و نگهداری شیشه ها

ظروف نگهداری :

ظروف باید شیشه ای ، بدون ترک و شکستگی باشند و باید آنها را استرلیزه کنید . طبق معمول مربای داغ را داخل شیشه استرلیزه شده داغ می ریزند و مربای سرد را داخل شیشه استرلیزه سرد می ریزند . بنابراین شیشه ها باید خشک باشندوآبی نداشته باشند. آنها را با حوله آشپزخانه اگر دست شما داخل شیشه می رود خشک کنید شیشه هایی که تمیز نباشند تمام مربا را فاسد می کند .

استرلیزه کردن ظروف

در ماشین ظرفشویی با درجه حرارت آب داغ و به حالت دورانی بدون استفاده از مواد شوینده (مایع ظرفشویی) آنها را تمیز کنید .

بدون ظرفشویی :

روش ۱ : شیشه ها را روبه پایین داخل قابلمه قرار دهید ، روی آنها را با آب سرد کاملاً بپوشانید درب ظرف را ببندید ، روی حرارت قرار دهید و آب را جوش آورید ، به مدت ۲۰ دقیقه با درب بسته بجوشانید و سپس شیشه ها را با دقت از آب بیرون آورید . (برای این کار از دستکش ضخیم و کلفت لاستیکی استفاده نما ئید) . آنها را خوب آبکشی کنید وبصورت عمود روی تخته یا آبکش قرار دهید حرارت شیشه ها به سرعت اگر آبی در شیشه باقی مانده باشدتبخیر می کند.

روش ۲ : شیشه ها را با آب داغ و صابون خوب بشوئید و با آب داغ خوب آبکشی کنید تا صابون آن گرفته شود . شیشه هارا بصورت عمودی روی آبکش یا تخته‌داخل فر سرد قرار دهید (شیشه ها با هم تماس نداشته باشند) فر را خیلی آهسته روشن کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در فر باقی بگذارید سپس شیشه ها را از داخل فر بیرون آورید .

بستن درب شیشه ها :

زمانیکه مربا سرد شد ، باید بطور کامل درب آنها را ببندید و از فاسد شدن آنها جلوگیری کنید . دربهای فلزی برای این کار مناسب نمی باشند زیرا که اسید موجود در مرباها باعث کم کم فاسد شدن درب شده و مواد غیر قابل مصرف می شود . درهای ضد عفونی کرده با مواد اسیدی و الکل بسیار مناسب برای بستن درب شیشه ها می باشد درب های پلاستیکی هم مناسب بوده ولی باید آنها را خوب با آب بشوئید و آبکشی کنید و بعد از خشک کردن استفاده نما ئید . از آلومینیوم فُویل ، سلفُون و یا کاغذ برای بستن درب شیشه های مرباجات استفاده نکنید . فُویل ممکن است که در اثر اسید کم کم فاسد شود و محتوی داخل شیشه را فاسد کند و سلفون و کاغذ هم به اندازه کافی در مدت طولانی جلوگیری از نفوذ هوا نمی کنند . بنابر این برای درب شیشه های مرباجات و ترشیجات باید تا آنجایی که امکان دارد از دربهایی استفاده نما ئید تا باعث فاسد شدن مواد نشوند . موم پارافین از مواد ی می باشد که در دسترس می باشد و با آن می توانید یک درپوش بسیار عالی درست کنید . مقداری از آن را روی حرارت پایین حل کنید ، یک لایه نازک حدود ۲ میلیمتر ضخامت تا اندازه ای که



فقط سطح را بپوشاند بریزید و بگذارید تا خودش را بگیرد ، سپس دوباره یک لایه دیگر روی اولین لایه بریزید یک تکه نخ را قبل از اینکه موم خودش را بگیرد داخل آن قرار دهید تا بعداً بتوانید به راحتی آن را بلند کنید . این خیلی مهم است که موم را نباید زیاد حرارت دهید . زیر هنگام سرد شدن ترک بر می دارد اطراف درب شیشه را تمیز کنید و روی آن را برچسب تاریخ بزنید و نگهداری نما ئید .

نگهداری :

شیشه های مرباجات و ترشیجات را در محلی تاریک ، خشک و خنک تا زمانیکه لازم است قرار دهید ، (نور می تواند باعث فاسد شدن شود) زمانیکه درب شیشه را باز کردید تمام مواد را باید داخل یخچال با درب بسته نگهداری نما ئید . اگر در مناطق مرطوب و نم دار زندگی می کنید بهترین محل برای نگهداری یخچال می باشد .

ترشی ، چاشنی ، چاشنی ادویه ای و سُسها

تمام این چاشنیها از سبزی ، میوه ، شکر ، ادویه و سرکه درست می شوند . در هنگام درست کردن این چاشنیها اغلب لازم است که تمام ادویه ها را در یک کیسه پارچه ای گره بزنید وآنها را داخل قابلمه همراه با میوه بپزید . سپس در خاتمه پُخت کیسه پارچه ای را بردارید .

سرکه :

از سرکه با کیفیت خوب استفاده نما ئید سرکه های ارزان قیمت به اندازه کافی اسید استیک که محافظ کننده می باشد ندارند . سرکه خوب حداقل ۴٪ اسید استیک دارد . برای سرکه هم نکات لازم مربوط به استفاده از قابلمه و ظروف نگهداری ، شیشه ها ، مواد تازه ، بستن درب و نگهداری مربا و کنسرو را بخوانید .

شکر

شکر از دسته موادی می باشد که نگهدارنده این تولیدات خانگی می باشد ، فقط در رنگ و اینکه آن رنگ چه اثری در خاتمه مربا جات خواهد داشت وجود دارد. از شکر سفید برای درست کردن مرباجات،ژله ها،کنسرو و مارمالاد استفاده می شود شکر کریستالی (شکر سفید خوراکی) شکر سفید با دانه های نرمترو شکر نانها را می توانید با یک نتیجه یکسان استفاده نما ئید شکر سفید با دانه‌های نرم سریعتر از دو نوع دیگر حل می شود .

در دستورالعملها در جایی که لازم بوده از شکر با دانه های نرمتر استفاده شود ذکر شده است در بقیه می توانید از شکر معمولی سفید استفاده کنید شکر قهوه ای و سفید برای ترشیها چاشنیها ، سُسها ، و غیره استفاده می شود شکر قهوه ای و سیاه به آسانی عطر و رنگ زیادی به مواد می دهند. اگر می خواهید مربا و ژله خود را در مسابقات شرکت دهید و بایدشفافیت بیشتری داشته باشند . گرم کردن شکر کمک می کند که شما کسب موفقیت نما ئید . اصل کلی این است که اگر شکر سریعتر حل شود و مربا و ژله هم سریعتر قوام آیند ظاهر آنها بهتر نمایان می شود .

روش گرم کردن شکر :

شکر را روی یک بشقاب پهن که بیشتر از ۳ سانتیمتر عمق نداشته باشد بپاشید . بشقاب را داخل فر با حرارت پایین حدود ۱۰ دقیقه قرار دهید، گاهی شکر را هم بزنید تا پخش شود و بطور یکسان گرم شود .

آب لیمو :

آب لیمو یکی از مایعاتی می باشد که سرشار از پکتین و اسید می باشد ، و می توانید مرباجات را با آن درست کنید . توضیحات مربوط به مربا و کنسرو را ببینید . آب پرتقال تو سرخ هم سرشار از پکتین و اسید می باشد و می توانید گاهی اوقات به جای آب لیمو از آن استفاده نما ئید .

پُخت با مایکروفر :

در این کتاب از مایکروویو برای پُخت استفاده نشده است . اگر چه تمام، مربا ها ، کنسرو ها مارمالادها و ژله ها را می توانید در مایکروویو (مایکروفر) بپزید . برای راهنمایی ، در هر بار پُخت بیشتر از ۵۰۰ گرم میوه استفاده نکنید . و دستورالعمل را همانطور که روی گاز انجام می دهید در مایکرو ویو (مایکروفر) هم به همان تر تیب عمل کنید . اغلب به خاطر داشته باشید که در اینجا مقدار حداقل تبخیر درپُخت بامایکروفر در بیشتر مرباها بستگی به خاتمه پُخت دارد . همیشه از ظروف کم عمق درب دار یا بدون درب در جاهایی که ذکر شده استفاده نما ئید . در حین پُخت مواد را دائماً آزمایش کنید و در پُخت با مایکروفررنگ و عطر و مزه مربا جات و غیره واقعاً عالی می باشد . قانون طلایی این است که در حین پُخت مواد آنها را مرتباً آزمایش کنید .

ترشیها : ترشیها و سُسها را می توانید در مقدار کم در مایکروفر بپزید ، ولی عمل تبخیر قسمت لاز م مراحل می باشد . ، ما پیشنهاد می کنیم که این مواد را روی گاز بپزید .

چاشنیها معمولاً در مایکروفر بسیار خوب می شوند ، رنگ باقی مانده بسیار عالی می باشد کره ها و پرارین ها را می توانید در مایکروفر بپزید ولی در حین پُخت باید خیلی دقت کنید زیرا که کره نباید جوش آید و همچنین پرارین هم اگر بیشتر از حد معمول حرارت ببیند سفت و شکننده می شود . برای پُخت این مواد هم پیشنهاد می کنیم از گاز استفاده کنید .



بالا در جهت عقربه های ساعت از جلو : ترشی ریواس
ترشی انگور و سیب ، ترشی زرد آلو و پرتقال

ترشیهای ادویه ای (چانتی)

سر چشمه تمام چاشنیها ، ادویه هندی می باشد ، چاشنی (چانتی) یک مزه ترش و تند و مطبوعی می باشد که معمولاً مانند کاری ،همراه با غذاهای سرد و گرم سرو می شود و بسیار دلپذیر است . در اینجا تعداد گوناگونی از ترشیجات موجود است که زمینه و اساس تمام آنها میوه ریز شده / یا سبزیجات ، شکر و سرکه می باشد . زمانیکه درب ترشی را باز می کنید آن را با درب بسته داخل یخچال نگهداری نما ئید . برای نتیجه ای بهتر قبل از اینکه شروع کنید تمام نکات صفحات ۲ تا ۵ را برای موفقیت بخوانید.

ترشی انگو و سیب

مواد لازم :

۱ کیلو گرم انگور بیدانه سفید ، نصف کنید
۴ عدد (۸۰۰ گرم) سیب درشت
پوست بگیرید و ریزکنید
۱ پیمانه کشمش ریز شده
۱ پیمانه سرکه سیب
۱/۲ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۱/۲ پیمانه آبلیمو
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل شیرین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری دارچین
۱/۲ قاشق چایخوری نمک
۱/۴ قاشق چایخوری پاپریکا (پودر فلفل قرمز)
۳ پیمانه شکرقهوه ای داخل پیمانه فشار دهید

روش تهیه :

انگور ، سیب ، کشمش ، سرکه ، رنده پوست لیمو آب لیمو ، ادویه ها ، نمک و پاپریکا را در یک قابلمه بزرگ بریزید و با هم مخلوط کنید . روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه میوه ها نرم شوند بجوشانید ،گاهی هم بزنید شکرقهوه ای را اضافه و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود سپس بدون درب حدود ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه ضخیم شود بجوشانید گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

(حدود۷پیمانه درست کنید).

ترشی ریواس

مواد لازم :

۱ کیلو گرم ریواس ، ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۳ پیمانه شکر قهوه ای ،داخل پیمانه فشار دهید
۱ و ۱/۲ پیمانه (۲۴۰ گرم) کشمش
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۱ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید بدون درب حدود ۱ و ۱/۴ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشانید ، گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

(حدود۵پیمانه درست کنید).

ترشی زرد آلو و پرتقال

مواد لازم :

۴ پیمانه (۵۰۰ گرم) زرد آلوی خشک ریز کنید
۱ لیتر (۴ پیمانه) آب
۱ و ۱/۴ پیمانه سرکه سفید
۳/۴ پیمانه کشمش
۱ عدد سیر ، رنده کنید
۱ قاشق سوپخوری رنده پوست پرتقال
۱/۳ پیمانه آب پرتقال
۳عدد دانه فلفل سیاه
۱ پیمانه شکر

روش تهیه :

زرد آلو ، آب ، سرکه ، کشمش ، سیر، رنده پوست پرتقال ، آب پرتقال و فلفل را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید . بدون درب حدرد ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه زرد آلو نرم و گوشتی شود بجوشانید شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس بدون درب حدود ۵ دقیقه بجوشانید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

(حدود۴ پیمانه درست کنید).





ترشی گلابی و گردو

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) گلابی متوسط
۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت
سیب و گلابی را پوست بگیرید
۱ پیمانه سرکه سفید
۳/۴ پیمانه آبلیمو
۱ پیمانه شکر قهوه ای ،داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ پیمانه کشمش ریز شده
۱ پیمانه خرما ریز شده
۱ پیمانه گردو ریز شده

روش تهیه :

گلابی و سیب را ریز کنید و با بقیه مواد در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱ و ۱/۴ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید به آرامی بجوشد . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۵ پیمانه درست کنید) .

ترشی سیب و گوجه فرنگی

مواد لازم :

۲عدد(۴۰۰ گرم) سیب درشت پوست بگیرید و ریز کنید
۲۰ عدد (۲ کیلو گرم) گوجه فرنگی رسیده متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز درشت ، ریز کنید
۱ و ۱/۲ پیمانه نیشکر (شکر)
۱ و ۱/۴ لیتر (۵ پیمانه) سرکه قهوه ای
۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را با هم داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید تا بجوشد . گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۷ پیمانه درست کنید)

ترشی موز

مواد لازم :

۷ عدد (۱کیلو گرم) موز ، ریز کنید
۳ پیمانه (۵۰۰ گرم) خرما ، ریز کنید
۱ قاشق چایخوری زنجبیل تازه آسیاب شده
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز ، ریز کنید
۲ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۱/۴ پیمانه آبلیمو
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ پیمانه شکر قهوه ای ، سفت داخل پیمانه فشار دهید
۲ قاشق چایخوری پودر کاری

روش تهیه :

موز ، خرما ، زنجبیل ، پیاز ، رنده پوست لیمو ، آب لیمو و سرکه را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه میوه نرم شود بجوشانید . شکر و پودر کاری را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . سپس بدون درب حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشانید ، گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۵ پیمانه درست کنید)





ترشی گوجه فرنگی ادویه ای

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱ کیلو گرم) گوجه فرنگی رسیده متوسط ، پوست بگیرید و ریزکنید
۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط
سیب و پیاز راپوست بگیرید و ریز کنید
۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ پیمانه شکرقهوه ای داخل پیمانهفشاردهید
۱/۴ قاشق چایخوری پودر فلفل قرمز
۱/۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۳/۴ پیمانه کشمش
۱ عدد سیر (حبه) ، رنده کنید
۲ قاشق چایخوری پودر کاری
۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را با هم داخل یک قابلمه بزرگ مخلوط کنید ، روی حرارت قراردهید وبدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشانید . گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .

ترشی سیب و فلفل قرمز

مواد لازم :

۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۳عدد(۵۰۰ گرم)فلفل قرمزمتوسط ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیازمتوسط ریز کنید
۲ عدد (حبه) سیر رنده کنید
۱/۲ پیمانه کشمش
۲ پیمانه سرکه سیب
۲ و ۱/۲ پیمانه آب
۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
۱ قاشق چایخوری میخک
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید .

روش تهیه :

سیب ، فلفلها ، پیاز ، سیر ، کشمش ، سرکه و آب را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید میخک و دانه های فلفل سیاه را در یک کیسه پارچه ای گره بزنید و داخل قابلمه قرار دهید . روی حرارت بگذارید تا جوش آید . بدون درب حدود ۱۵ دقیقه یا تا زمانیکه سیب و فلفلها نرم شوند بجوشانید . گاهی هم بزنید.شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس مخلوط را به جوش آورید و گاهی هم بزنید و حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید بجوشد .کیسه محتوی میخک و فلفل سیاه را بردارید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۳ پیمانه درست کنید) .



بالا : ترشی گوجه فرنگی ادویه ای
سمت راست : ترشی سیب و فلفل قرمز



در جهت عقربه ساعت از پشت، ترشی زرد آلو خشک
ترشی گیلاس، ترشی سیب و خرما، ترشی گلابی و کشمش



ترشی زرد آلو خشک

مواد لازم :

۱ و ۳/۴ لیتر (۷ پیمانه) آب
۶ پیمانه (۷۸۰ گرم) زرد آلو خشک
۴ عدد (۴۸۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱ پیمانه کشمش
۲ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای
داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۳ عدد فلفل تازه قرمز کوچک ریز کنید
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۲ قاشق چایخوری رنده پوست پرتقال
۱ قاشق سوپخوری آب پرتقال
۱ قاشق چایخوری گشنیز آسیاب شده
۱ قاشق چایخوری زیره آسیاب شده
۱/۲ پیمانه گردو ریز شده

روش تهیه :

زرد آلو و آب را در یک کاسه بریزید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . مخلوط زرد آلو را بدون اینکه آبکش کنید (با همان آبی که خیس کرده اید) با پیاز کشمش ، شکر ، دانه خردل ، فلفل ، سرکه رنده پوست پرتقال ، آب پرتقال و ادویه ها در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . مخلوط را جو ش آورید وبگذارید بدون درب آرام حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشد وگاهی هم بزنید . گردو را اضافه کنید وترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۷ پیمانه درست کنید) .

ترشی گیلاس

مواد لازم :

۱ کیلو گرم گیلاس ، هسته را درآورید و ریز کنید
۱ پیمانه کشمش
۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای
۲ قاشق سوپخوری شربت طلایی
۱ پیمانه سرکه سفید
۱ و ۱/۴ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را با هم داخل یک قابلمه بریزید و مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب بگذارید آرام آرام حدود ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشد ، گاهی هم بزنید و ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۳ پیمانه درست کنید) .

ترشی گلابی و کشمش

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) گلابی متوسط ، پوست بگیرید وریز کنید
۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشتریز کنید
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط نرم ریز کنید
۲ پیمانه (۳۲۰ گرم) کشمش
۲قاشق سوپخوری زنجبیل تازه آسیاب شده
۱ عدد (حبه) سیر ، رنده کنید
۱ قاشق چایخوری پودر فلفل شیرین
۱/۲ قاشق چایخوری گشنیز آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری فلفل هندی آسیاب شده
۲ تکه چوب دارچین
۱ و ۳/۴ پیمانه شکر قهوه ای
داخل پیمانه سفت فشار دهید
۲ پیمانه سرکه سیب
۱ پیمانه آب
۱/۴ پیمانه آب پرتقال

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بگذارید آرام آرام بدون درب حدود ۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بجوشد چوب دارچین را بردارید . گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .



ترشی میوه های شیرین

مواد لازم :

۵ عدد (۱ کیلو گرم) سیب درشت پوست بگیرید و ریز کنید
۱۰ عدد (۱ کیلو گرم) گوجه فرنگی متوسط ، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۵۰۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱ و ۱/۲ پیمانه (۲۴۰ گرم) کشمش
۳/۴ پیمانه کشمش سبز
۱ پیمانه مویز
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه قهوه ای
۴ پیمانه (۱ کیلو گرم) شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید
۲ قاشق چایخوری رنده پوست پرتقال
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه ریز شده
۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
کمی فلفل هندی

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .

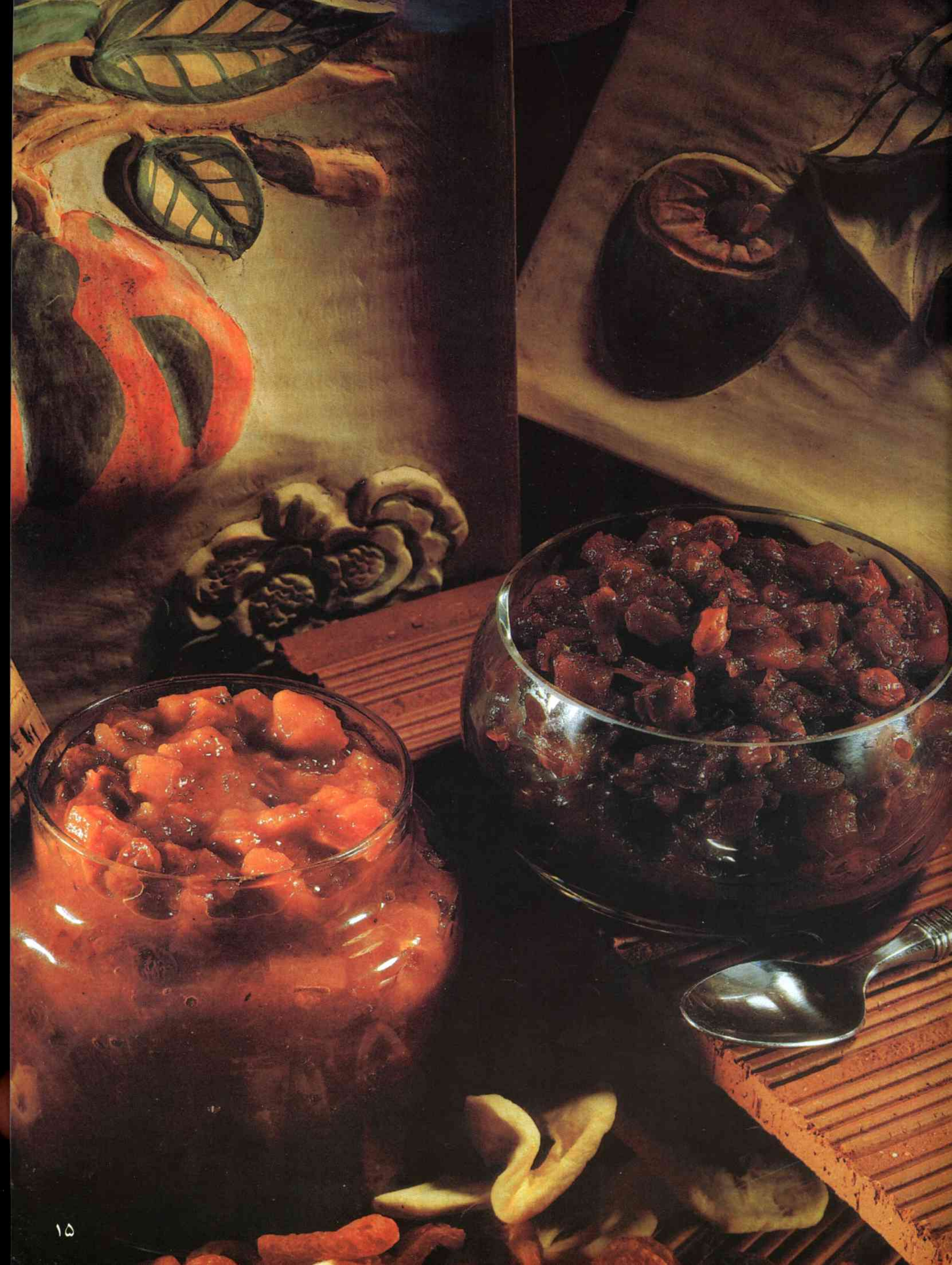
ترشی میوه های خشک

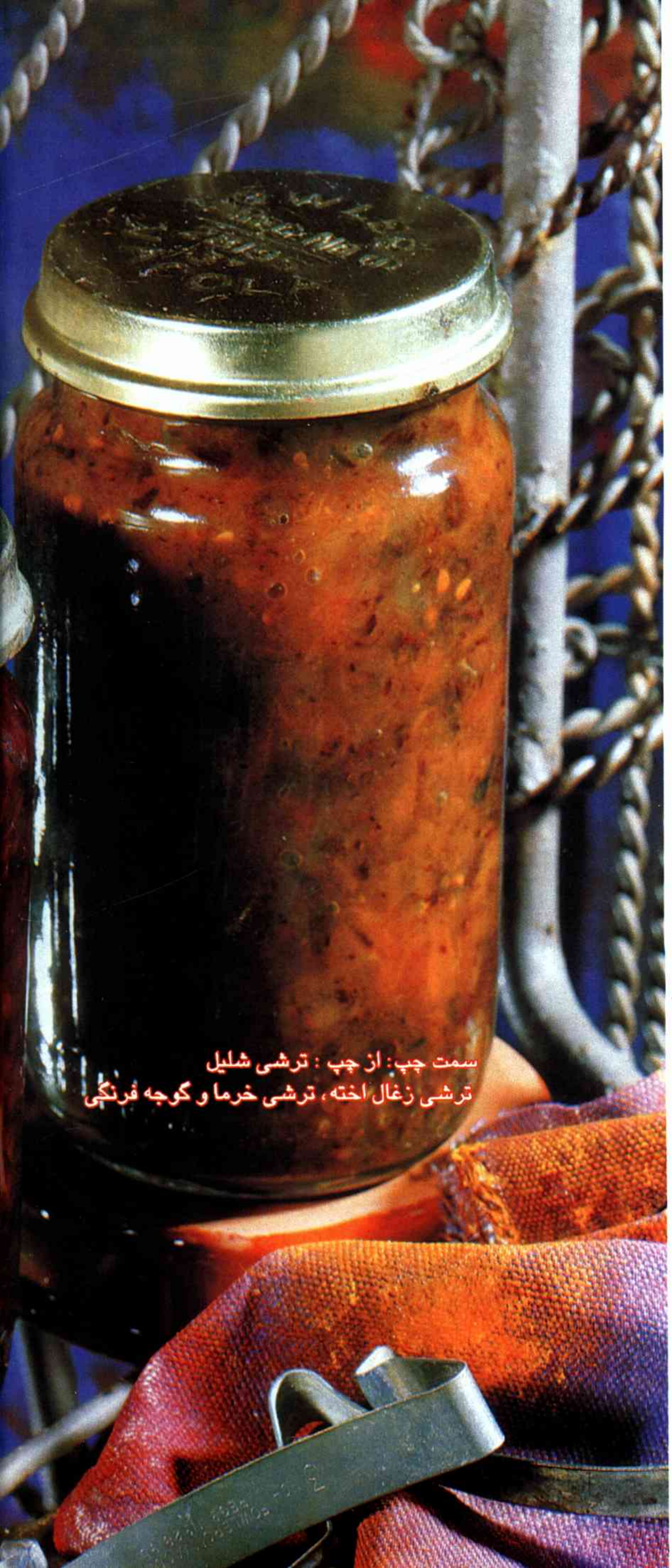
مواد لازم :

۱ و ۱/۴ پیمانه (۲۰۰ گرم) گلابی خشک ریزشده
۱ و ۱/۳ پیمانه (۲۰۰ گرم) زرد آلوی خشک ریزشده
۱ و ۱/۴ پیمانه (۲۰۰ گرم)خرما ریز کنید
۲ پیمانه (۲۰۰ گرم) سیب خشکریز کنید
۱ و ۱/۳ پیمانه (۲۰۰ گرم) کشمش
۱ لیتر (۴ پیمانه) آب
۲ پیمانه سرکه سیب
۲ پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱/۲ قاشق چایخوری پودر فلفل فرنگی
۱/۲ قاشق چایخوری زرد چوبه
۱/۲ قاشق چایخوری جوز آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۱ حبه سیر ، رنده کنید

روش تهیه :

در یک کاسه بزرگ گلابی ، زرد آلو ، خرما سیب ، کشمش بیدانه و آب را با هم مخلوط کنید و درب ظرف را ببندید و بگذارید یک شب بماند . مخلوط میوه را بدون اینکه از آبکش عبور دهید (با همان آبی که میوه ها راخیس کرده اید) با بقیه مواد در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۳/۴ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .





ترشی شلیل

مواد لازم :

۱۱ عدد (۲ کیلو گرم) شلیل متوسط، ریز کنید
۱۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل سبز متوسط ریز کنید
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۴ پیمانه (۱ کیلوگرم) شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ پیمانه خرما ریز شده
۱/۴ پیمانه زنجبیل براق شده با شکر ریز شده
۱ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
۱ قاشق چایخوری رنده پوست پرتقال

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و تا زمانیکه جوش نیامده هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد در حین جوش گاهی هم بزنید .ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .

ترشی زغال اخته

مواد لازم :

۲عدد(۴۰۰ گرم)سیب درشت، پوست بگیرید و ریزکنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ کیلو گرم زغال اخته
۱ و ۱/۲پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه فشار دهید
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید (حدود۳ پیمانه درست کنید) .

ترشی خرما و گوجه فرنگی

مواد لازم :

۶ عدد (۶۰۰ گرم) گوجه فرنگی رسیده ، پوست بگیرید و ریز کنید
۳ پیمانه (۵۰۰ گرم) خرما ، ریز کنید
۳/۴ پیمانه مویز (کشمش قرمز)
۳/۴ پیمانه سرکه سفید
۲ پیمانه آب
۱/۴ پیمانه شکر قهوه ای
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱/۴ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱/۳ پیمانه گردو ریز شده

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ باهم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهیدوبدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۴۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . در حین جوش گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۵ پیمانه درست کنید) .




Beetroot Chutney
From the kitchen of:
Green Tomato

ترشی زرد آلو

مواد لازم :

۱۲ عدد (۱ کیلو گرم) زرد آلودرشت ، ریز کنید
۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز ، ریز کنید
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ پیمانه کشمش بیدانه
۱ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه ریز شده
۱ عدد فلفل تازه سبز کوچک ، ریز کنید

روش تهیه :

در یک قابلمه بزرگ ، زرد آلو ، پیاز ، سرکه ، کشمش ، شکر زنجبیل و فلفل را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود آرام آرام بگذارید تا بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید ونگهداری کنید. حدود ۵پیمانه

ترشی گوجه فرنگی سبز

مواد لازم :

۱۰عدد(۱کیلو گرم)گوجه فرنگی سبز متوسط ، ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت ، ریز کنید
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه قهوه ای
۲ و ۱/۲پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانهسفت فشار دهید
۱ و ۱/۲ پیمانه (۲۴۰ گرم) کشمش بیدانه
۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری فلفل هندی

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ باهم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و تا زمانیکه هنوز جوش نیامده هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . در حین جوش گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶ پیمانه درست کنید) .

ترشی چغندر

مواد لازم :

۶ عدد(۱کیلو گرم) چغندر متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۲ عدد(۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۴ عدد(۸۰۰ گرم) سیب درشت پوست بگیرید و ریز کنید
۲ عدد(۴۴۰ گرم)پرتقال درشت پوست بگیرید و ریزکنید
۱ پیمانه شکر
۱ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۲ قاشق سوپخوری آبلیمو
۲ پیمانه سرکه سفید
۱ عدد فلفل قرمز کوچک ، ریز کنید
۱ عدد (حبه) سیر ، رنده کنید
۱ قاشق چایخوری دانه گشنیز

روش تهیه :

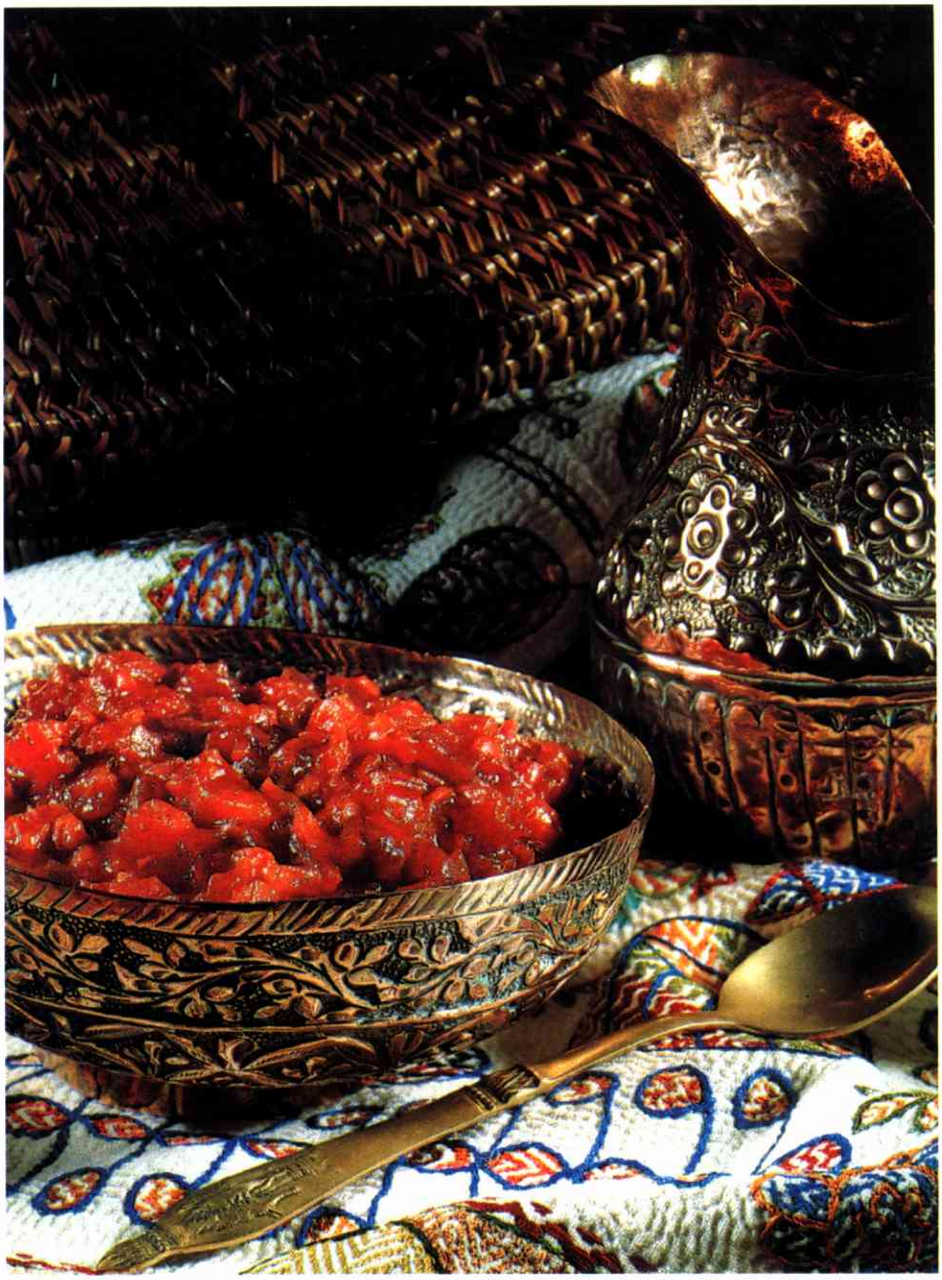
چغندر را با بخار یا توسط مایکرو فر بپزید تا فقط ترد و نازک شود. چغندر را با بقیه مواد در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، سپس بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوش گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری . (حدود۸ پیمانه درست کنید) .



بالا : از چپ : ترشی زرد آلو
سمت چپ : ترشی چغندر ، ترشی گوجه فرنگی



سمت چپ : ترشی هندی
بالا در جهت عقربه های ساعت از پشت :
ترشی زرد آلو و سیب نعناعی ، تر شی انبه سبز
تر شی آناناس



ترشی آناناس

مواد لازم :

۱ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) آناناس بزرگ ریز کنید
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ پیمانه سرکه سیب
۱ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه رنده شده
۱/۲ قاشق چایخوری پودرفلفل فرنگی
۱/۴ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ آناناس ، پیاز ، سرکه ، شکر زنجبیل ، پودر فلفل فرنگی و میخک را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود آرام آرام بجوشانید ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه داغ استرلیزه شده بریزید و نگهداری نما ئید (حدود ۳ پیمانه درست کنید)

ترشی أنبه سبز

مواد لازم :

۶ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) أنبه سبز متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۱ قاشق سوپخوری نمک درشت آشپزخانه
۱ و ۳/۴ پیمانه شکر
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۳/۴ پیمانه خرما ریز شده
۳/۴ پیمانه کشمش ریز شده
۲ قاشق سوپخوری زنجبیل تازه رنده شده
۲ دانه (حبه) سیر ، رنده کنید
۱ قاشق چایخوری پودر فلفل فرنگی شیرین
۱ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱ قاشق چایخوری زیره آسیاب شده

طرز تهیه :

أنبه را داخل یک کاسه بزرگ بریزید و روی آن را نمک بپاشید وبا آب سرد روی آن را بپوشانید و یک شب بگذارید بماند . أنبه را در آبکش بریزید و آب و نمک را جدا کنید . شکر و سرکه را داخل یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . أنبه و بقیه مواد مورد نیازرا اضافه کنید و مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود آرام آرام بجوشانید ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . سپس داخل شیشه داغ استرلیزه شده بریزید و نگهداری کنید .
(حدود ۸ پیمانه درست کنید).

ترشی زرد آلو نعناعی و سیب

مواد لازم :

۲پیمانه (۳۰۰ گرم) زردآلو خشکریز کنید
۴ عدد (۸۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۱پیمانه سرکه سفید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۲ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱/۴ پیمانه نعناع تازه ریز شده
۳/۴ پیمانه کشمش

طرز تهیه :

زردآلوها را داخل کاسه بریزید و روی آن را با آب سرد بپوشانید و یک شب بگذارید بماند . زردآلو را با بقیه مواد داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . مخلوط را جوش آورید و بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود آرام آرام بجوشانید . سپس داخل شیشه داغ استرلیزه شده بریزید و نگهداری نما ئید . (حدود ۶ پیمانه درست کنید)

ترشی هندی

مواد لازم :

۲عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۵۰۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۳ پیمانه (۵۰۰ گرم) خرما ، ریز کنید
۱ قاشق چایخوری فلفل هندی
۱ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۱ قاشق چایخوری خردل خشک
۱ و ۱/۴ لیتر (۵ پیمانه) سرکه سفید
۲ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ سیب ، پیاز ، خرما ، فلفل زنجبیل ، خردل و سرکه را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم و گوشتالود شود آرام آرام بجوشانید . شکر را اضافه کنید و بدن اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود سپس مخلوط را دوباره به جوش آورید و بدون درب حدود ۵ دقیقه بجوشانید ، در خاتمه ترشی را داخل شیشه استرلیزه داغ بریزید و نگهداری نما ئید .
(حدود ۵ پیمانه درست کنید)



از پشت : ترشی مخلوط میوه و سبزیجات
ترشی سیب و زرد آلو
ترشی لیمو و دانه خردل



ترشی سیب و زرد آلو

مواد لازم :

۱ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۱۲ عدد (۵۰۰ گرم) زرد آلو متوسط هسته آن را درآورید و ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط، ریز کنید
۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱/۲ پیمانه خرما ریز شده
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه ریز شده
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ قاشق سوپخوری خردل خشک
۲ عدد (حبه) سیر ، رنده شده
۱ قاشق چایخوری دانه خردل سیاه
۱/۲ قاشق چایخوری زیره سبز آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری هل آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری گشنیز آسیاب شده

روش تهیه :

تمام مواد را داخل یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بدون درب بگذارید آرام آرام بجوشد . در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .
(حدود۵ پیمانه درست کنید) .

ترشی مخلوط میوه وسبزیجات

مواد لازم :

۲۰ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) آلو متوسط هسته را در آورید و ریز کنید
۳ عدد (۶۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۱۰ عدد (۱ کیلو گرم) گوجه فرنگی متوسط ، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۵۰۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱ عدد (۲۸۰ گرم) خیار سبز متوسط ریز کنید
۲ لیتر (۸ پیمانه) سرکه قهوه ای
۲ پیمانه شکر قهوه ای، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱و۱/۲قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۲ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۶ عدد دانه فلفل سیاه
۶ عدد میخک
۳ عدد فلفل فرنگی قرمز کوچک
۲ تکه زنجبیل تازه ، پوست بگیرید

روش تهیه :

در یک قابلمه بزرگ آلو ، سیب ، گوجه فرنگی پیاز ، خیار ، سرکه ، شکر ، دانه ها و ادویه را با هم مخلوط کنید . دانه فلفل سیاه و میخک و فلفل فرنگی قرمز و زنجبیل را در یک کیسه پارچه ای گره بزنید و داخل قابلمه قرار دهید . سپس روی حرارت قرار دهید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . کیسه محتوی فلفل و میخک را بردارید و ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .
(حدود۱۰ پیمانه درست کنید) .

ترشی لیمو و دانه خردل

مواد لازم :

۴ عدد (۷۲۰ گرم) لیمو متوسط
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۲ قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱ پیمانه سرکه سیب
۱ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱/۲ پیمانه کشمش سبز ریز شده
۱ پیمانه شکر

روش تهیه :

لیمو را با پوست ریز کنید ، دانه ها را بردارید و لیمو ریز شده و نمک را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . دانه های خردل را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و هم بزنید تا دانه ها ترک خورده باز شوند . سپس مخلوط لیمو ، پیاز ، سرکه ، ادویه ، کشمش و شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید. ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۳ پیمانه درست کنید)

ترشی هلو و لیمو

مواد لازم :

۸ عدد دانه فلفل سیاه
۴ عدد فلفل قرمز خشک کوچک
۲ عدد دانه میخک
۱ تکه چوب دارچین
۵ عدد (۷۵۰ گرم) هلو متوسط ، هسته را در آورید و ریز کنید
۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۲ پیمانه شکرقهوه ای داخل پیمانه فشار دهید
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ پیمانه کشمش بیدانه
۳ قاشق چایخوری زنجبیل تازه ریز شده
۲ دانه (حبه) سیر ، رنده کنید
۲ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۱/۴ پیمانه آبلیمو

روش تهیه :

دانه فلفل سیاه ، فلفل قرمز ، میخک و دارچین را داخل یک کیسه پارچه ای گره بزنید . هلو، پیاز شکر سرکه ، کشمش ، زنجبیل ، رنده سیر، پوست لیمو و آب لیمو را داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و کیسه را هم داخل قابلمه قرار دهید و روی حرارت بگذارید و تا زمانیکه به جوش نیامده هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . کیسه را بردارید و ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۴ پیمانه درست کنید) .

ترشی آلو

مواد لازم :

۶۰ گرم کره
۲ دانه (حبه) سیر ، رنده کنید
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه رنده شده
۲ قاشق چایخوری زیره سبز آسیاب شده
۱ قاشق چایخوری هل آسیاب شده
۲ قاشق چایخوری دانه خردل سفید
۲ عدد(۲۴۰ گرم) پیاز متوسط خلال کنید
۱۴ عدد (۱کیلو گرم) آلو ، هسته را در آورید و ریز کنید
۲ عدد (۴۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۲ پیمانه شکرقهوه ای داخل پیمانه فشار دهید
۲ پیمانه سرکه سفید

روش تهیه :

کره را داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید ، سیر و زنجبیل را اضافه کنید و حدود ۱ دقیقه تف دهید ، ادویه ، دانه ها و پیاز را اضافه کنید و هم بزنید تا پیاز نرم شود . بقیه مواد را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید ونگهداری کنید . (حدود۴ پیمانه درست کنید)

ترشی ادویه ای آلو

مواد لازم :

۱۴ عدد (۱ کیلو گرم) آلو متوسط ، هسته را در آورید و ریز کنید
۵ عدد (۵۰۰ گرم) گوجه فرنگی متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۳ عدد (۳۶۰ گرم) هویج متوسط ، ریز کنید
۱ عدد (۲۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۱پیمانه کشمش سبز ریز شده
۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۳ و ۱/۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ تکه چوب دارچین
۱/۲ قاشق چایخوری میخک
۳ عدد فلفل قرمز خشک
۱ عدد بادیان رومی ستاره ای
۱ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه

روش تهیه :

در یک قابلمه بزرگ آلو ، گوجه فرنگی ، پیاز ، هویج سیب ، کشمش ، شکر ، نمک و سرکه را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود ، دارچین ، میخک ، فلفل قرمز ، بادیان رومی ستاره ای و دانه فلفل سیاه را در یک کیسه پارچه ای گره بزنید و داخل قابلمه قرار دهید و مخلوط را به جوش آورید ، بدون درب حدود ۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوش گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۹پیمانه درست کنید)

ترشی هلو و سیب

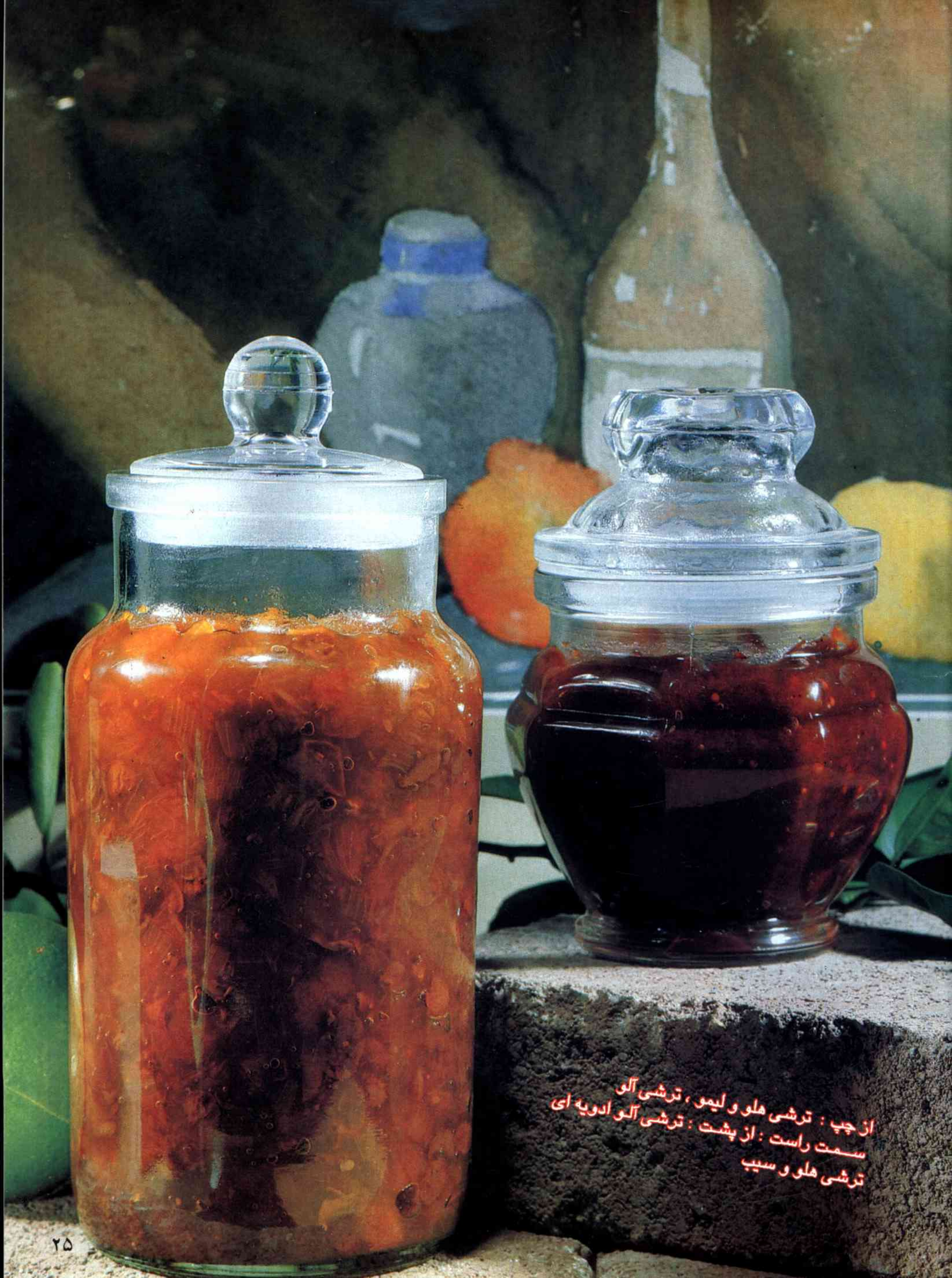
مواد لازم :

۷ عدد (۱ کیلو گرم) هلو متوسط ، پوست بگیریدو هسته را درآورید و ریز کنید
۵ عدد (۱ کیلو گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ پیمانه کشمش سبز ریز شده
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه ریز شده
۳/۴ قاشق چایخوری جوز آسیاب شده
۳/۴ قاشق چایخوری فلفل فرنگی آسیاب شده
۳/۴ قاشق چایخوری خردل خشک
۱/۲ قاشق چایخوری رنده پوست پرتقال
۲ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۱ و ۱/۲ پیمانه آب پرتقال
۳ پیمانه سرکه سفید
۲ پیمانه شکر
۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید .

روش تهیه :

در یک قابلمه بزرگ میوه ، پیاز ، کشمش ، ادویه خردل ، رنده پوست لیمو وپرتقال ، آب پرتقال و سرکه را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید بدون درب حدود ۴۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۶پیمانه درست کنید) .





از چپ : ترشی هلو و لیمو ، ترشی آلو
سمت راست : از پشت : ترشی آلو ادویه ای
ترشی هلو و سیب



ترشی سیب و گوجه برغانی

مواد لازم :

۵ عدد (۱ کیلو گرم) سیب درشت پوست بگیرید و ریز کنید

۱ پیمانه گوجه برغانی هسته در آورده و ریز شده

۱/۴ پیمانه آب لیمو

۳/۴ پیمانه شکر

۱/۲ قاشق چایخوری جوز آسیاب شده

۱ پیمانه سرکه سفید

روش تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۳پیمانه درست کنید) .

ترشی زرد آلو و موز

مواد لازم :

۲ پیمانه(۳۰۰ گرم) زرد آلو خشک ریز کنید

۱ پیمانه سرکه قهوه ای

۲ پیمانه آب

۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده

۱ قاشق سوپخوری رُب گوجه فرنگی

۱/۴ پیمانه شربت طلایی

۱ عدد پیاز کوچک ، ریز کنید

۱/۴ پیمانه خلال مخلوط

۱/۴ پیمانه کشمش بیدانه

۱/۴ قاشق چایخوری ادویه مخلوط

۱ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید

۲ عدد (۳۰۰ گرم) موز ، ریز کنید

روش تهیه :

در یک قابلمه بزرگ زرد آلو ، زنجبیل ، آب سرکه ، رُب گوجه فرنگی ، شربت طلایی ، پیاز مخلوط رنده پوست پرتقال و لیمو ،کشمش و ادویه ها را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه زرد آلو نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، گاهی هم بزنید . شکر و موز را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید . (حدود۳پیمانه درست کنید) .

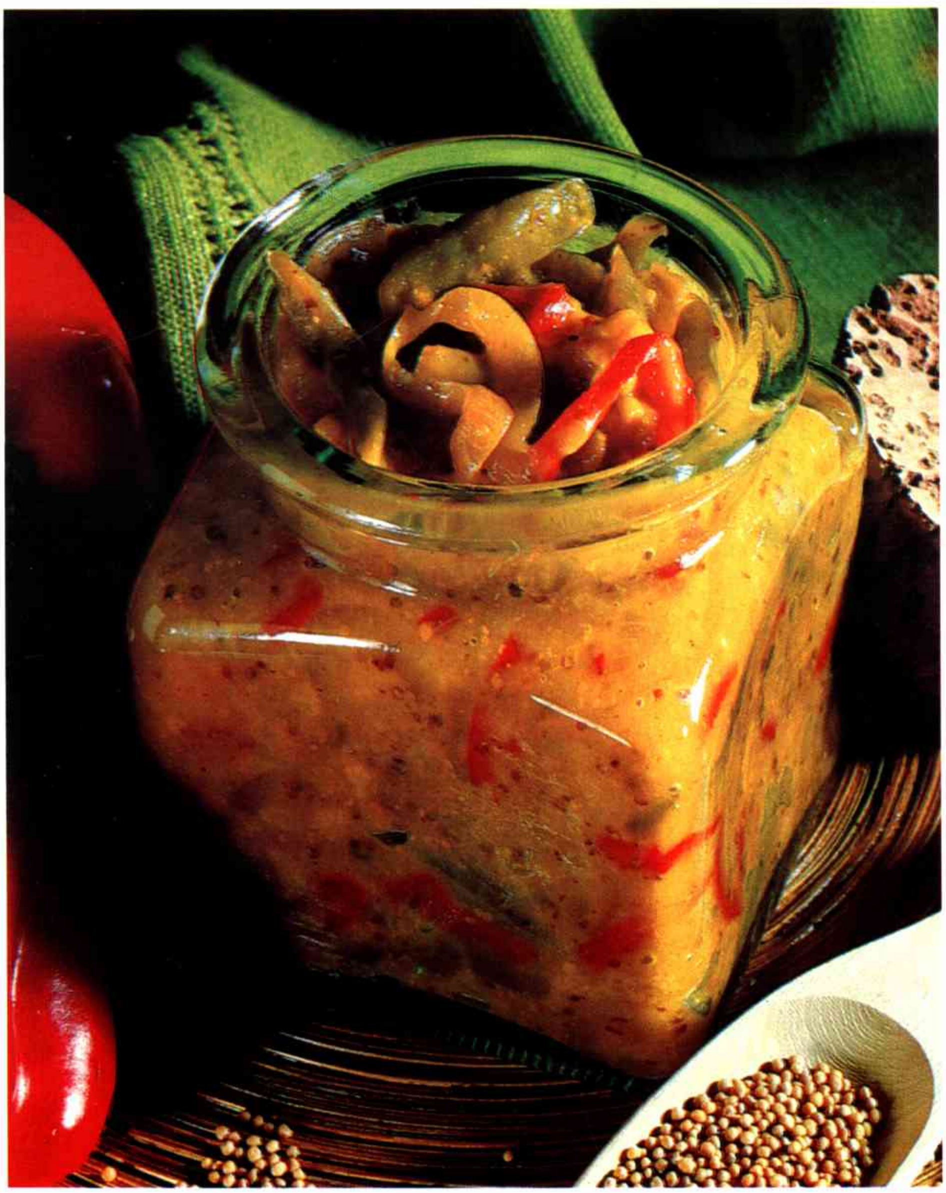


سمت راست : در جهت عقربه های ساعت از جلو : ترشی زرد آلو و موز
ترشی سیب و گوجه برغانی

ترشی (شور)

این نوع ترشی (شور) در دونوع درست می شود : یک نوع آن به اینصورت می باشد که روی سبزیجات را با سرکه شیرین ویا سرکه ادویه ای می پوشانند و نوع دیگر اینکه گوشتالود و غلیظ می باشد . که این دسته را یا به وسیله پُخت آهسته تا محلول تبخیر شود و عطر و مزه آنها استخراج شود غلیظ می کنند ویا اینکه محلول را با آرد غلیظ می کنند .

معمولاً برای این نوع ترشی به شیشه هایی با دهانه باز نیاز دارید ، در این نوع ترشی سبزیجات را بنا به سلیقه خود ریز کنید . دراین دستورالعملها نمی توانیدمیزان بدست آمده را برآورد کنیم زیرا به اندازه تکه ها و اینکه چگونه آنها را داخل شیشه قراردهید دارد دراینجا خیلی مهم است که روی تمام مواد مورد نیاز را با مخلوط سرکه بپو شانید و مراحل را کامل نما ئید و از فاسد شدن سبزیجات جلوگیری کنید . تمام ترشیها را باید بعد از اینکه درب آنها را باز کردید در یخچال نگهداری کنید . قبل از اینکه شروع کنید برای موفقییت تمام نکات مهم صفحات ۲ تا ۵ را بخوانید .



ترشی خردل ادویه ای

مواد لازم :

- ۱/۴ (۵۰۰ گرم) گل کلم متوسط، ریز کنید
- ۲۵۰ گرم لوبیا سبز ، ریز کنید
- ۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
- ۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل قرمز ، ریز کنید
- ۱/۴ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
- ۲ قاشق سوپخوری دانه خردل
- ۲ قاشق چایخوری خردل خشک
- ۳ قاشق چایخوری پودر کاری
- ۱/۴ قاشق چایخوری زرد چوبه
- ۱ و ۳/۴ پیمانه سرکه سفید
- ۱پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید
- ۲ قاشق سوپخوری آرد ساده
- ۱/۴ پیمانه سرکه سفید ، اضافه

روش تهیه :

در یک کاسه بزرگ گل کلم ، لوبیا سبز ، پیاز و فلفل را با هم مخلوط کنید و نمک را روی آن بپاشید و یک شب بگذارید بماند . سبزیجات را با آب سرد آبکشی کنید سپس سبزیجات ، خردل ، پودر کاری، زردچوبه ، سرکه و شکر را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه سبزیجات فقط نرم شوند آرام آرام بگذارید بجوشد . آرد حل شده با سرکه اضافه را به مخلوط اضافه کنید و روی حرارت هم بزنید تا جوش آید و ضخیم شود . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

(حدود۴پیمانه درست کنید)

ترشی مخلوط

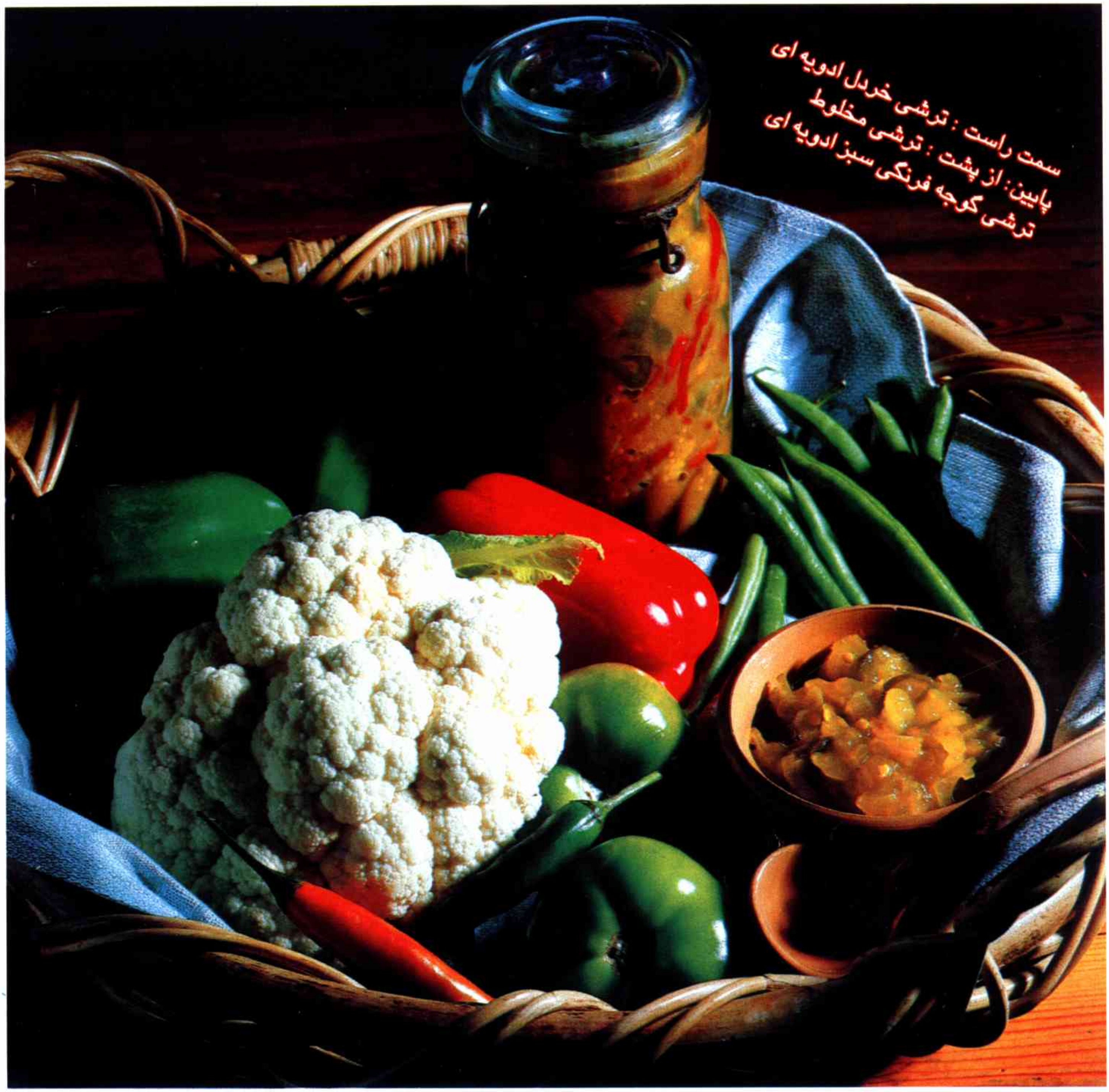
مواد لازم :

- ۲ پیمانه (۳۷۵ گرم) لوبیا قرمز خشک
- ۲ عدد (۳۰۰ گرم) فلفل قرمز متوسط، ریز کنید
- ۲ عدد (۳۰۰ گرم) فلفل سبز متوسط ، ریز کنید
- ۱/۴ (۵۰۰ گرم) گل کلم متوسط ، ریز کنید
- ۴۰۰ گرم لوبیا سبز ، ریز کنید
- ۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه قهوه ای
- ۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه سفت فشار دهید
- ۲ قاشق سوپخوری خردل خشک
- ۱/۴ پیمانه دانه خردل سفید
- ۲ قاشق چایخوری زردچوبه
- ۳۱۰ گرم کنسرو ذرت ، آبکش کنید
- ۱/۴ پیمانه آرد ساده
- ۱/۳ پیمانه آب

روش تهیه :

لوبیا قرمز را با آب داخل یک کاسه بریزید ، درب ظرف را ببندید و بگذارید یک شب بماند وسپس در آبکش بریزید . لوبیا را داخل یک قابلمه بزرگ آب جوش بریزید و بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه نرم شود بجوشانید و در آبکش بریزید .فلفلها و گل کلم و لوبیا سبز را با بخار یا مایکرو فر ویا اینکه بجوشانید تا فقط نرم شوند . سپس سرکه ، شکر ، خردل خشک ، دانه خردل و زردچوبه را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . لوبیا قرمز و سبزیجات و آرد حل شده در آب را اضافه کنید و روی حرارت هم بزنید تا مخلوط جوش آید و ضخیم شود . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

(حدود۷پیمانه درست کنید).



سمت راست : ترشی خردل ادویه ای
پایین: از پشت : ترشی مخلوط
ترشی گوجه فرنگی سبز ادویه ای

ترشی گوجه فرنگی سبزبا ادویه

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱ کیلو گرم) گوجه فرنگی سبز متوسط ، بُرش دهید
۱ عدد (۱۷۰ گرم) پیاز درشت ، ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) خیار سبز کوچک بُرش دهید
یک ساقه کرفس خرد کنید
۱/۴ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
۲ پیمانه سرکه سفید
۱ پیمانه شکر
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل هندی
۲ قاشق چایخوری پودر کاری
۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱/۴ پیمانه آرد ذرت
۱/۲ پیمانه سرکه سفید ، اضافه

روش تهیه :

در یک کاسه بزرگ گوجه فرنگی ، پیاز ، خیار و کرفس را با هم مخلوط کنید و روی آن را نمک بپاشید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . سبزیجات را با آب سرد آبکش کنید و بگذارید تا آب آنها خوب برود . سرکه و شکر را در یک قابلمه بزرگ بریزید ، روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس سبزیجات را که در آبکش ریخته اید و فلفل ، پودر کاری ، خردل و آرد ذرت حل شده با سرکه اضافه را به مخلوط اضافه کنید و روی حرارت هم بزنید تا مخلوط جوش آید و ضخیم شود ، با قاشق ترشی را داخل شیشه مخصوص بریزید و بعد از سرد شدن درب شیشه را محکم ببندید و نگهداری کنید . (حدود ۵ پیمانه درست کنید) .



پایین : خیار ریز در سرکه ادویه ای
سمت چپ از چپ : ترشی فلفل
ترشی قارچ کوچک (دگمه ای)

خیارشور در سرکه ادویه ای

مواد لازم :

۱ و ۱/۲ لیتر (۶ پیمانه) آب
۳/۴ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
۲ کیلو گرم خیار ریز

سرکه ادویه ای :

۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید
۲ و ۱/۴ پیمانه شکر
۲ تکه چوب دارچین
۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
۲ قاشق چایخوری میخک

روش تهیه :

آب و نمک را در یک قابلمه بزرگ بریزید ، روی حرارت هم بزنید تا نمک حل شود . بگذارید تا خنک شود . خیار ها را خوب شسته و خشک کنید و داخل یک کاسه بزرگ قرار دهید روی خیار ها را بطور کامل با آب و نمک بپوشانید درب ظرف را ببندید و ۴۸ ساعت بگذارید بماند سپس خیار را در آبکش بریزید و زیر آب سرد آبکشی کنید ، خیارها را در یک شیشه دهانه باز بزرگ بچینید و روی آن را بطور کامل با سرکه ادویه ای بپوشانید .

روش تهیه سرکه ادویه ای :

تمام مواد لازم سرکه ادویه ای را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید ، روی حرارت بدون اینکه جوش آید هم بزنید ، تا شکر حل شود مخلوط را جوش آورید و حدود ۲ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد ، در خاتمه ۵ دقیقه بگذارید بماند ، خنک کنید و روی خیارها بریزید .

شوری فلفل

مواد لازم :

۱۳ عدد (۲ کیلو گرم) فلفل قرمز متوسط
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید
۱ قاشق سوپخوری دانه فلفل سیاه
۶ ساقه جعفری تازه
۳ ساقه آویشن تازه
۲ عدد برگ بو

روش تهیه:

فلفلها را از طول از وسط نصف کنید ، دانه ها را بردارید . فلفلها را طوری که سمت پوست آنها به طرف بالا باشد در فر با شعله بالا کباب کنید تا پوست آن بصورت تاول پُف کرده شود سپس بگذارید تا خنک شود پوست را بردارید ، فلفل را ریز کنید و داخل شیشه داغ استرلیزه شده بچینید .سرکه ، دانه فلفل سیاه و گیاهان را در یک قابلمه با هم مخلوط کنید .روی حرارت قرار دهید تا جوش آید سپس بدون درب حدود۵ دقیقه بگذاریدآرام آرام بجوشد . سپس صاف کنید و سرکه را روی فلفل ها تا اندازه ای که روی فلفلها را کاملاً بپوشاند بریزید بعد از سرد شدن درب شیشه را محکم ببندید و نگهداری کنید .

شوری قارچ کوچک

مواد لازم :

۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید
۲ عدد برگ بو
۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
یک تکه زنجبیل تازه ، پوست بگیرید .
۱ عدد جوز
۱ و ۱/۴ کیلو گرم قارچ کوچک

روش تهیه:

در یک قابلمه بزرگ سرکه ، برگ بو ، دانه فلفل زنجبیل و جوز را با هم مخلوط کنید . روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، سپس بدون درب حدود ۱۵ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد و صاف کنید .

مخلوط سرکه و قارچ را با هم در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، درب ظرف را ببندید و حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه قارچها نرم شوند بگذارید آرام آرام بجوشد . ترشی را داخل شیشه مخصوص بریزید و بعد از سرد شدن درب شیشه را محکم ببندید و نگهداری کنید .





سمت چپ: ترشی مخلوط بدون شکر
پایین از چپ: ترشی مخلوط ادویه ای
ترشی خیار در سرکه سیر و خردل.



شوری مخلوط بدون شکر

مواد لازم :

۱/۲ (۱کیلو گرم) گل کلم متوسط ، ریز کنید
۲ قاشق چایخوری نمک آشپزخانه درشت
۱ عدد (۴۰۰ گرم) خیار سبز درشت ، ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل سبز متوسط ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل قرمز متوسط ریز کنید

سرکه ادویه ای :

۲ پیمانه سرکه سفید
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۸ عدد دانه فلفل سیاه
۱ عدد برگ بو

روش تهیه:

گل کلم را داخل صافی قرار دهید و روی آن را یک قاشق چایخوری نمک بپاشید. درب آن را ببندید و یک شب بگذارید بماند. خیار را اضافه کنید و بقیه نمک را روی آن بریزید و ۱ ساعت بگذارید بماند ،سپس زیر آب سرد آبکشی کنید و در آبکش قرار دهید. سبزیجات را در یک قابلمه بزرگ آب جوش بریزید و به مدت ۵ دقیقه یا تا زمانیکه فقط نرم شوند بجوشانید . سپس سبزیجات را داخل آبکش ریخته و زیر آب سرد آبکشی کنید و بگذارید تا خنک شود. سبزیجات را داخل شیشه قرار دهید و بطور کامل با سرکه ادویه ای بپوشانید . بعد از سرد شدن درب شیشه را محکم ببندید و نگهداری کنید .

سرکه ادویه ای : تمام مواد را در یک قابلمه با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید بدون درب حدود ۵ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس صاف کنید و بگذارید تا خنک شود .

شوری مخلوط ادویه ای

مواد لازم :

یک تکه (۲۵۰ گرم) گل کلم کوچک ، ریز کنید
۲۵۰ گرم پیاز ترشی
۲ عدد (۲۴۰ گرم) هویج متوسط ، بُرش دهید
۲۵۰ گرم نخود سبز

سرکه ادویه ای :

۲ عدد فلفل قرمز کوچک تازه ، ریز کنید
۶ عدد میخک
۳ و۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۳/۴ پیمانه شکر

روش تهیه:

یک قابلمه بزرگ آب را جوش آورید ، سبزیجات را اضافه کنیدو بگذارید تا بجوشد ، سپس صاف کنید و بگذارید تا خنک شود . سبزیجات را داخل شیشه استرلیزه شده بچینید و با سرکه ادویه ای بطور کامل بپوشانید .

طرز تهیه سرکه ادویه ای :

در یک قابلمه فلفل ، میخک، سرکه و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . بگذارید تا خنک شود و میخکها را بردارید .

خیار در سرکه سیر و خردل

مواد لازم :

۷ عدد(۱کیلوگرم) خیار سبز کوچک ، بُرش دهید
۲ قاشق سوپخوری نمک درشت آشپزخانه

سرکه سیر و خردل :

۳/۴ پیمانه سرکه سیب
۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱/۴ پیمانه آب
۱ و ۱/۲ قاشق سوپخوری شکر
۱ قاشق چایخوری دانه خردل سفید
۲ عدد (حبه) سیر ، نازک بُرش دهید .

روش تهیه:

خیار و نمک را در یک کاسه بزرگ بریزید و درب آن را ببندید و ۲۴ ساعت بگذارید بماند، خیار را زیر آب سرد گرفته در آبکش بریزید ، سپس خیارها را در یک شیشه بزرگ و استرلیزه شده بچینید و بطور کامل با سرکه سیر و خردل بپوشانید .

روش تهیه سرکه سیر و خردل :

در یک قابلمه سرکه ،آب ، شکر ، دانه ها و سیر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . بگذارید تا خنک شود .

جوش آورید و بدون درب حدود ۱۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد ، سپس بگذارید تا خنک شود و مخلوط سرکه را بطور کامل روی پیاز داخل شیشه بریزید و درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری کنید .

ترشی شور چغندر

مواد لازم :

۶ عدد (۱ کیلوگرم) چغندر متوسط
۲ پیمانه شکر
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید
۱ پیمانه آب
۳ عدد فلفل قرمز کوچک خشک
۱ عدد تخم بادیان ستاره ای
۶ دانه فلفل سیاه

روش تهیه:

چغندر را بشوئید، قسمت ریشه و برگ آن را ببرید . سعی کنید پوست آن صدمه نبیند .

چغندر را در یک قابلمه بزرگ آب جوش بریزید و درب ظرف را ببندید و بگذارید حدود ۱ساعت یا تا زمانیکه پوست چغندر به آسانی جدا شود بجوشد . چغندر را بگذارید تا خنک شود ، از وسط نصف کنید و داخل شیشه استرلیزه شده بچینید . در یک قابلمه شکر سرکه ، آب ، فلفل ، تخم بادیان ستاره ای و دانه های فلفل را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود .بعد از خنک شدن روی چغندر داخل شیشه بریزید. و درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری کنید

ترشی مخلوط سبزیجات (پیکا لیلی)

مواد لازم :

۱/۴ (۵۰۰ گرم) گل کلم متوسط ریز کنید
۲عدد (۲۴۰ گرم)هویج متوسط ریز کنید
۲ ساقه کرفس ، ریزکنید
۲عدد(۲۰۰گرم)گوجه فرنگی سبزمتوسطریز کنید
۱ عدد (۲۸۰ گرم) خیار سبز متوسط ریز کنید
۲۵۰ گرم پیازترشی (ریز) ، چهار قاچ کنید
۱ پیمانه نمک آشپزخانه درشت
۱ و ۱/۴ لیتر (۵ پیمانه) سرکه سفید
۱ پیمانه شکر
۱ قاشق سوپخوری زردچوبه
۱ قاشق سوپخوری خردل خشک
۱/۲ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده
۲ دانه (حبه) سیر ، رنده کنید
۲ عدد فلفل قرمز تازه کوچک ، ریز کنید
۱/۴ پیمانه آرد ذرت
۱/۴ پیمانه سرکه سفید ، اضافه

روش تهیه:

در یک کاسه بزرگ گل کلم ، هویج ، کرفس ، گوجه فرنگی سبز ، خیار ، پیاز ترشی و نمک را با هم مخلوط کنید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . سبزیجات را داخل آبکش بریزید و با آب سرد آبکشی کنید و بگذارید تا آب آن خوب گرفته شود .در یک قابلمه سرکه ، شکر ، زردچوبه ، خردل زنجبیل ، سیر و فلفل را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید وآن را بجوش آورید ، سبزیجات را اضافه کنید و درب ظرف را ببندید و حدود ۵ دقیقه یا تا زمانیکه سبزیجات فقط نرم شوند بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس آرد و سرکه اضافه را با هم مخلوط کنید و داخل مخلوط بریزید و بجوشانید تا ضخیم شود . ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را محکم ببندید



ترشی پیاز

مواد لازم :

۱ کیلو گرم پیاز ترشی
۱/۲ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
۱ و ۱/۴ لیتر (۵ پیمانه) آب
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید
۱/۲ پیمانه شکر
۱ عدد چوب دارچین
۱ تکه زنجبیل تازه ، پوست بگیرید
۱ عدد فلفل قرمز تازه کوچک ، ریز کنید
۱ قاشق چایخوری میخک
۱ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه

روش تهیه:

در یک کاسه بزرگ پیاز ، ، نمک و آب را با هم مخلوط کنید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . پیاز را در آبکش بریزید و خوب آبکشی کنید و بگذارید تا خوب آبش برود . سپس پیازها را داخل شیشه استرلیزه شده بچینید . بقیه مواد را در یک قابلمه با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس آن را



پایین از چپ: ترشی چغندر ، ترشی پیاز
سمت راست : ترشی مخلوط (پیکا لیلی)

ترشی شورآلو بخارا ادویه ای

مواد لازم :

۲ و ۲/۳ پیمانه (۵۰۰ گرم)آلو بخارا
۱ و ۱/۲ پیمانه چای سرد
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه فشاردهید
۱/۲ پیمانه شکر
۱ تکه چوب دارچین
۱ قاشق چایخوری میخک
۱ عدد جوز ، چهار قسمت کنید

روش تهیه:

آلوو چای را در یک کاسه بزرگ بریزید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند .مخلوط آلو را داخل قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه آلو نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس در آبکش بریزید و محلول را جدا کنید . سرکه و شکر ها را در یک قابلمه بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . ادویه ها را داخل یک کیسه پارچه ای بریزید و گره بزنید و داخل قابلمه قرار دهید .و بدون درب حدود ۱۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد . آلو را اضافه کنید و بدون درب حدود ۵ دقیقه بگذارید بجوشد . کیسه پارچه ای را بردارید و آلو را داخل شیشه استرلیزه شده قرار دهید و محلول داغ را روی آن بریزید ، بعد از سرد شدن درب شیشه را محکم ببندید و نگهداری کنید .

ترشی شورخیار ورقه ای

مواد لازم :

۱ و ۱/۲ کیلو گرم خیار ریز ،ورقه کنید
۱عدد(۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ، ورقه کنید
۱عدد(۱۵۰ گرم)فلفل سبزمتوسط ورقه کنید
۱/۴ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱و ۱/۲پیمانه شکر قهوه ای داخل پیمانه فشار دهید
۱ قاشق سوپخوری پودر کاری
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱/۴ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری دانه زیره سبز
۱/۲ قاشق چایخوری دانه گشنیز
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده

روش تهیه:

در یک کاسه بزرگ خیار ، پیاز ، فلفل و نمک را با هم مخلوط کنید و درب ظرف را ببندید و ۳ ساعت بگذارید بماند . سپس زیر آب سرد خوب آبکشی کنید و بگذارید تا آبش کاملاً برود . سبزیجات سرکه شکر و ادویه ها را داخل یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس بگذارید جوش آید و بدون درب حدود ۱۵ دقیقه آرام آرام بجوشانید ، داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری کنید .



ترشی شور سبزیجات ادویه ای

مواد لازم :

۲ عدد (۵۶۰ گرم) خیار سبز ، ریز کنید
۱/۲(۱ کیلو گرم) گل کلم متوسط ، ریز کنید
۶ عدد (۲۵۰ گرم) پیازمتوسط ، نصف کنید
۲۵۰ گرم لوبیا سبز ، ریز کنید
۱ عدد(۱۵۰ گرم) فلفل قرمز متوسط ریز کنید
۲ قاشق سوپخوری نمک درشت آشپزخانه

سرکه ادویه ای :

۱ و ۱/۲ لیتر (۶ پیمانه) سرکه سفید
۱/۴ پیمانه شکر
۱ قاشق سوپخوری دانه فلفل سیاه
۲تکه زنجبیل تازه پوست بگیرید و ریز کنید
۵ عدد فلفل قرمز تازه کوچک ، نصف کنید
۳ عدد برگ بو
۲ عدد سیر (حبه) ، ریز کنید

روش تهیه:

خیار را از طول نصف کنید ، دانه هایش را بردارید و درشت خُرد کنید . سپس خیار ، گل کلم ، پیاز فلفلهاولوبیا سبز را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی آنها را نمک بپاشید و با آب جوش بپوشانید و ۱۰ دقیقه بگذارید بماند و سپس در آبکش بریزید سبزیجات را داخل شیشه استرلیزه شده بچینید و روی سبزیجات را بطور کامل با سرکه ادویه ای بپو شانید . و درب را محکم کنید و نگهداری کنید .

روش تهیه سرکه ادویه ای :

در یک قابلمه بزرگ سرکه و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکرحل شودبقیه مواد را داخل یک کیسه پارچه ای گره بزنید و داخل قابلمه قرار دهید ، و بگذارید تا بجوشد ، سپس خنگ کنید و کیسه را بردارید .



پایین از پشت : ترشی ادویه ای سبزیجات
ترشی آلو ادویه ای
سمت راست ، ترشی خیار ورقه ای



ترشی شور پرتقال

مواد لازم :

۷ عدد (۱ و ۱/۲کیلو گرم) پرتقال درشت
۱قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۲ و ۱/۲ لیتر (۱۰ پیمانه) آب داغ
۲ پیمانه شکر
۱/۴ پیکانه شربت طلایی
۳/۴ پیمانه سرکه قهوه ای
۱/۲ پیمانه آب ، اضافه
۶ دانه هل با پوسته ، سائیده شده
۱/۴ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
۱/۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱/۴ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده

روش تهیه:

تمام پرتقالها را با پوست در یک قابلمه با نمک و آب مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید درب ظرف را ببندید و حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه پوست نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس در آبکش بریزید و بگذارید تا خنک شودپرتقالها را نصف کنید وهر نیمه را نازک خلال کنید. در یک قابلمه شکر شربت طلایی ،سرکه ، آب اضافه ،هل، دانه فلفل سیاه دارچین ، ادویه و میخک را با هم مخلوط کنید و روی حرارت بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکرحل شود. سپس درب ظرف را ببندید و مخلوط را به درجه جوش برسانید و حدود ۱۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد، صاف کنید. مخلوط شربت شکر را روی پرتقالهای خلال شده داخل قابلمه بریزید و بگذارید به جوش آید ، درب ظرف را ببندید و حدود ۲۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد ، و ۵ دقیقه بگذارید بماند . پرتقالها را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و محلول را تا اندازه ای که روی پرتقالها را بپوشاند بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری کنید .

ترشی شور موز

مواد لازم :

۳/۴ پیمانه سرکه سفید
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ و ۱/۲ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
۸ عدد میخک
۳ عدد هل با پوست ، سائیده شده
۱/۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه شکسته
مقدار خیلی کمی پودر زعفران
۱/۲ قاشق چایخوری جوز آسیاب شده
۱۳ عدد (۲کیلو گرم) موز سفت متوسط

روش تهیه:

در یک قابلمه بزرگ سرکه ، شکر، رنده پوست لیمو میخک ، هل ، دانه فلفل ، زعفران و جوز را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۵ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد و ۵ دقیقه دیگر با درب بسته بگذارید آرام آرام بجوشد . موزها را پوست گرفته و ریز کنید و داخل یک شیشه استرلیزه شده قرار دهید و محلول داغ را داخل شیشه طوری که بطور کامل روی موزها را بپوشاند بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید .

ترشی شوربدون شکر بادمجان

مواد لازم :

۵۰عدد(۱کیلو گرم) بادمجان ریز
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ورقه شده
۱ عدد سیر (۱ حبه) رنده کنید
۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
۲ قاشق چایخوری دانه خردل سفید
۲ عدد فلفل قرمز تازه ، ورقه شده
شود معطرتازه
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه سفید ، تقریبی

روش تهیه:

روی هر یک از بادمجانها را از طول تا پایین چند شکاف بزنید . آنها را داخل یک قابلمه آب و نمک جوش قرار دهید ، سپس از روی حرارت بردارید و ۵ دقیقه بگذارید بماند و در آبکش بریزید ، سپس بادمجانها و پیاز را در یک شیشه استرلیزه شده به همراه سیر ، دانه فلفل ، شود و فلفل قرمز قرار دهید و سرکه سفید را روی آن بریزید و درب ظرف را محکم ببندید و در محل مناسب نگهداری کنید .

ترشی شور سیب

مواد لازم :

سیب مقداری از محلول را در مدت نگهداری به خودش جذب می کند .

۳پیمانه شکر
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۵ عدد (۱کیلو گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و چهار قسمت کنید



روش تهیه:

در یک قابلمه بزرگ شکر ، سرکه و دارچین را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، سیبها را اضافه کنید و مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه فقط نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس سیبها را در یک شیشه استرلیزه شده قرار دهید و مخلوط سرکه را روی سیبها تا اندازه ای که روی آن را کاملاً بپوشاند بریزید و بعد از خنک شده درب ظرف را ببندید و نگهداری کنید.

ترشی شور انگور

مواد لازم :

- ۵۰۰ گرم انگور سفید
- ۵۰۰ گرم انگور سیاه
- ۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
- ۱/۴ پیمانه آب پرتقال
- ۱ قاشق چایخوری رنده پوست لیمو
- ۱/۲ پیمانه شکر
- ۲ تکه چوب دارچین
- ۱/۲ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
- ۶ عدد میخک
- ۱ تکه زنجبیل تازه، پوست بگیرید و ریز کنید

روش تهیه:

انگورها را شسته ، دُم آنها را بگیرید و داخل یک شیشه استرلیزه شده بریزید . بقیه مواد را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، سپس مخلوط را به جوش آورید و حدود ۲ دقیقه بجوشانید و ۵ دقیقه بگذارید بماند سپس محلول داغ را روی انگورها تا اندازه ای که کاملاً روی آنها را بپوشاند بریزید وبعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری نما ئید .

ترشی کلم قرمز

مواد لازم :

۱ عدد (۴ کیلو گرم) کلم قرمزمتوسط
۲ قاشق سوپخوری نمک درشت آشپزخانه
۳ پیمانه سرکه سفید
۲ پیمانه آب
۱/۲ پیمانه شکر
۱ قاشق سوپخوری میخک
۱ تکه دارچین
۲ قاشق سوپخوری دانه فلفل سیاه
۱/۴ قاشق چایخوری جوز آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری زنجبیل آسیاب شده

طرز تهیه :

برگهای بیرنگ بیرونی کلم را بردارید ، کلم را چهار قسمت کنید ، مغز ضخیم وسط را بردارید . کلم را نرم خُرد کنید . و داخل یک کاسه بزرگ لایه لایه قرار دهید .و بعد از اینکه هر لایه را ریختید روی آن نمک بپاشید ، و در خاتمه درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند. سپس کلم را داخل آبکش بریزید و زیر آب سرد آبکشی کنید و بگذارید تا آب آن خوب برود و داخل شیشه استرلیزه شده بریزید . در یک قابلمه بزرگ بقیه مواد را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید سپس سرد کنید و سرکه را روی کلم بریزید تا کاملاً روی آن را بپوشاند ، بعد از خنک شدن درب ظرف را ببندید ونگهداری نما ئید .

ترشی گوجه فرنگی و سیب

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱ کیلوگرم) گوجه فرنگی متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۱ عدد (۲۰۰ گرم) سیب درشت ، ریز کنید
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۳ قاشق چایخوری دانه خردل سفید
۱ قاشق سوپخوری زنجبیل آسیاب شده
۳ دانه فلفل سیاه هندی
۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید

طرز تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود ، سپس به جوش آورید و بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . مخلوط ترشی را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری نما ئید . (حدود ۴ پیمانه درست کنید) .





پایین : در جهت عقربه های
ساعت از پشت :
ترشی پرتقال ادویه ای
ترشی کلم قرمز ، ترشی ذرت
سمت راست :
ترشی گوجه فرنگی و سیب

تکه های پرتقال ادویه ای

مواد لازم :

۱۰عدد(۲کیلو گرم) پرتقال درشت تکه تکه کنید
۱ پیمانه سرکه سیب
۱/۲ پیمانه آب
۲ تکه چوب دارچین
۱/۲ قاشق چایخوری میخک
۱/۲ پیمانه آب پرتقال
۲ پیمانه شکر

روش تهیه:

تکه های پرتقال را داخل شیشه استرلیزه شده بچینید بقیه مواد را داخل قابلمه با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، مخلوط راجوش آورید و حدود ۱دقیقه بگذارید بجوشد . سپس مخلوط را طوری که کاملاً روی پرتقالها رابپوشاند داخل شیشه بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را ببندید ونگهداری کنید

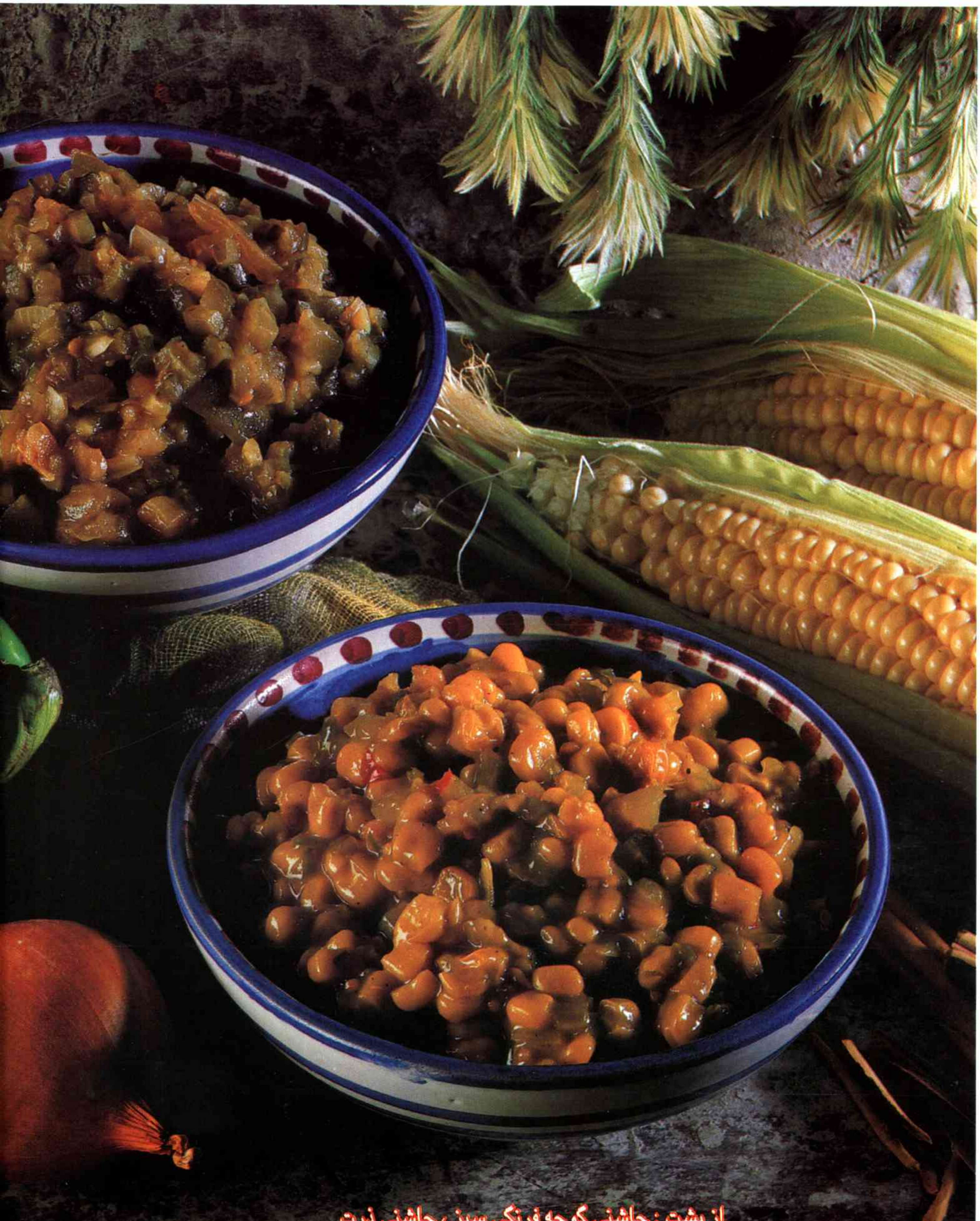
ترشی ذرت

مواد لازم :

۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ عدد (۲۸۰ گرم) خیار متوسط ، ریز شده
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل سبز ، ریز شده
۴ عدد (۴۰۰ گرم) گوجه فرنگی متوسط پوست بگیرید و ریز کنید
۲ عدد قوطی کنسرو ذرت ۴۴۰ گرمی در آبکش بریزید
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سیب
۱/۲ پیمانه آب
۱ پیمانه شکر
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱/۲ قاشق چایخوری زردچوبه
۱/۴ پیمانه آرد ذرت
۱/۲ پیمانه آب ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ پیاز ، خیار ، فلفل ، گوجه فرنگی ذرت ، سرکه ، آب ، شکر ، نمک ، خردل و زردچوبه را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، درب ظرف را ببندید و حدود ۱ ساعت بگذارید آرام آرام بجوشد ، گاهی هم بزنید ، آرد ذرت حل شده در آب اضافه را به مخلوط بیفزائید و روی حرارت هم بزنید تا مخلوط بجوشد و ضخیم شود سپس داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را ببندید و نگهداری نما ئید .
(حدود ۱۰ پیمانه درست کنید).



از پشت : چاشنی گوجه فرنگی سبز ، چاشنی ذرت

چاشنی ها

اساس و ترکیبات اولیه چاشنیها ی تند و تیز میوه یا سبزیجات است و معمولاً شامل سرکه و شکر می باشند ، اما بطور معمول آنها را نمی توانید به همان اندازه ای که ترشیهای دیگررا نگهداری می کنید نگهداری نما ئید . چاشنیها را باید در یخچال قرار دهید و فقط می توانید حدود یک ماه نگهداری کنید . چاشنیها به غذاهای گرم و سرد وساندویچها و پیش غذاها طعم و مزه خوبی اضافه می کنند . توجه : قبل از اینکه شروع کنید تمام نکات مهم صفحات ۲ تا ۵ را با دقت بخوانید .

چاشنی ذرت

مواد لازم :

۳ قوطی کنسرو ۴۴۰ گرمی ذرت در آبکش بریزید
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل قرمز متوسط ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل سبز متوسط ریز کنید
۲ ساقه کرفس ، ریز کنید
۲ پیمانه سرکه سیب
۱ و ۳/۴ پیمانه سرکه سفید
۱ پیمانه شکر
۱ قاشق سوپخوری خردل خشک
۱ قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۱ قاشق چایخوری زرد چوبه
۱/۲ قاشق چایخوری میخک آسیاب شده
۱/۴ پیمانه آرد ذرت
۱/۴ پیمانه سرکه سفید ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ ذرت ، پیاز ، فلفلها ، کرفس سرکه ها ، شکر ، خردل ، دانه ها ، زرد چوبه و میخک را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط جوش آید و ضخیم شود بگذارید تا آرام آرام بجوشد ، گاهی اوقات هم بزنید . آرد ذرت و سرکه اضافه را با هم مخلوط کنید و اضافه نما ئید و هم بزنید تا بجوشد و ضخیم شود . سپس داخل شیشه استرلیزه شده بریزید وبعد از سرد شدن درب ظرف را ببندید و در یخچال نگهداری نما ئید . (حدود ۶ پیمانه درست کنید)

چاشنی ادویه ای گوجه فرنگی سبز

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱کیلو گرم) گوجه فرنگی سبز متوسط، ورقه ورقه کنید
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ورقه ورقه کنید
۱ کیلو گرم خیار ریز ، ریز کنید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل سبز ، ریز کنید
۱/۲ پیمانه نمک درشت آشپزخانه
۲ پیمانه سرکه سیب
۱ پیمانه سرکه سفید
۱ قاشق چایخوری خردل خشک
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱/۴ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱/۴ قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده
۱ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید

طرز تهیه :

سبزیجات را در یک کاسه بزرگ بریزید و روی آنها نمک بپاشید و درب ظرف را ببندید و چند ساعت بگذارید بماند ، سپس در آبکش ریخته و زیر آب سرد آبکشی کنید و بگذارید تا خوب آب آن گرفته شود در یک قابلمه بزرگ سبزیجات سرکه ها و ادویه ها را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۴۵ دقیقه یا تا زمانیکه سبزیجات گوشتالود شوند بگذارید تا آرام آرام بجوشد در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۱۵ دقیقه بگذارید بجوشد . در خاتمه داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری نما ئید . (حدود ۵ پیمانه درست کنید) .



چاشنی گوجه فرنگی رسیده

مواد لازم :

۱۵ عدد (۱ و ۱/۲ کیلو گرم) گوجه فرنگی رسیده متوسط، پوست بگیرید و ریز کنید
۳ عدد (۳۶۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید
۱ و ۱/۲ قاشق سوپخوری خردل خشک
۱ قاشق سوپخوری پودر کاری
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل هندی
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه

طرز تهیه :

تمام مواد را در یک قابلمه بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱ و ۳/۴ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط گوشتی شود بگذارید تا آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید .در خاتمه داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید ودریخچال نگهداری نما ئید (۴ پیمانه درست کنید).

چاشنی آلو (گوجه برغانی)

مواد لازم :

۲ و ۲/۳ پیمانه (۵۰۰ گرم) آلو بدون هسته ، ریز کنید
۲ و ۱/۲ پیمانه آب سیب شفاف
۲۰ گرم کره
۱ عدد (۷۵ گرم) پیاز کوچک ، ریز کنید
۱ قاشق سوپخوری خردل خشک
۱ قاشق سوپخوری سرکه سیب

طرز تهیه :

در یک کاسه بزرگ آلو و آب سیب را با هم مخلوط کنید و درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند کره را در یک قابلمه ذوب کنید پیاز را اضافه کرده و تف دهید تا نرم شود . مخلوط آلو و خردل و سرکه را اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید بدون درب حدود ۲۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم و گوشتی شود بگذارید تا بجوشد . در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . در خاتمه داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری نما ئید .
(حدود ۴ پیمانه درست کنید)

چاشنی عنبه هندی و فلفل

مواد لازم :

۱/۲ قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین
۱عدد(۱ و ۱/۲ کیلو گرم) عنبه هندی،ریز کنید
۲عدد(۴۰۰ گرم) سیب درشت
۴عدد(۴۰۰ گرم) گوجه فرنگی متوسط
(سیب و گوجه فرنگی را پوست گرفته وریز کنید)
۲ پیمانه شکر
۳ پیمانه سرکه سفید
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۳ عدد فلفل قرمز تازه کوچک ، ریز کنید
۲ قاشق چایخوری زنجبیل تازه رنده شده

طرز تهیه : دانه فلفل سیاه و فلفل فرنگی را داخل یک کیسه پارچه ای گره بزنید و همراه با بقیه مواد مورد نیاز در یک قابلمه بزرگ قرار دهید . روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکرحل شود مخلوط را جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد درحین جوشیدن گاهی هم بزنید. کیسه دانه های فلفل را بردارید و مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری نما ئید . (حدود۵ پیمانه درست کنید)





پایین از پشت : چاشنی گوجه فرنگی رسیده ، چاشنی آلو
سمت راست : چاشنی عنبه هندی و فلفل



سمت چپ از چپ :
چاشنی فلفل و خیار
چاشنی لیته نعناع
سمت راست :
چاشنی کدو سبز و سیب

چاشنی فلفل و خیار

مواد لازم :

۸ عدد (۱ و ۱/۴ کیلو گرم) فلفل قرمز متوسط ریز کنید
۸ عدد (۱ و ۱/۴ کیلو گرم) فلفل سبز متوسط ریز کنید
۳ عدد فلفل فرنگی قرمز تازه ، ریز کنید
۶ عدد (۷۲۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۶ عدد (۶۰۰ گرم) گوجه فرنگی رسیده ریز کنید
۴ عدد (۱ و ۱/۴ کیلو گرم) خیار سبز متوسط ریز کنید
۱ قاشق سوپخوری دانه خردل سفید
۱ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ و ۱/۲ پیمانه آب
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر
۱ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۲ قاشق سوپخوری آرد ذرت
۱/۴ پیمانه آب ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ فلفلها ، فلفل فرنگی ، پیاز ، خیار وگوجه فرنگی را با هم مخلوط کنید . دانه ها سرکه ، آب شکر و دارچین را هم اضافه کنیدو روی حرارت قرار د هید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود مخلوط را جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . آرد ذرت حل شده با آب اضافه را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید تا مخلوط جوش آید و ضخیم شود . در خاتمه مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری نما ئید . (حدود ۸ پیمانه درست کنید) .

چاشنی کدو سبز و سیب

مواد لازم :

۵ عدد (۷۵۰ گرم) کدو سبز متوسط ، ریز کنید
۱ و ۱/۲ قاشق سوپخوری نمک درشت آشپزخانه
۳ عدد (۶۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۵۰۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۲ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ و ۱/۲ پیمانه(۲۵۰ گرم)کشمش بیدانه ریز شده
۳/۴ پیمانه شکر قهوه ای
۱/۲ قاشق چایخوری گاراماسالا (مخلوطی از هل دارچین ، میخک ، گشنیز ، زیره و جوز می باشد که بصورت مخلوط در ادویه فروشیهای هندی موجود است و بیشتر برای غذاهای هندی مصرف می شود).
۱/۲ قاشق چایخوری گشنیز آسیاب شده

طرز تهیه :

کدوها را روی صافی قرار دهید و روی آنها نمک بپاشید و ۲ ساعت بگذارید بماند ، سپس زیر آب سرد آبکشی کنید .، روی دستمال آشپزخانه یا حوله بریزید تا خوب آب آنها گرفته شود . در یک قابلمه کدو ، سیبها ، پیاز سرکه و کشمش را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، درب ظرف را ببندید و حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط گوشتی شود بگذارید آرام آرام بجوشد . ادویه ها و شکر اضافه کنید و روی حرارت هم بزنید تا شکر حل شود سپس مخلوط را جوش آورید و بدون درب حدود ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . در خاتمه مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۶ پیمانه درست کنید) .

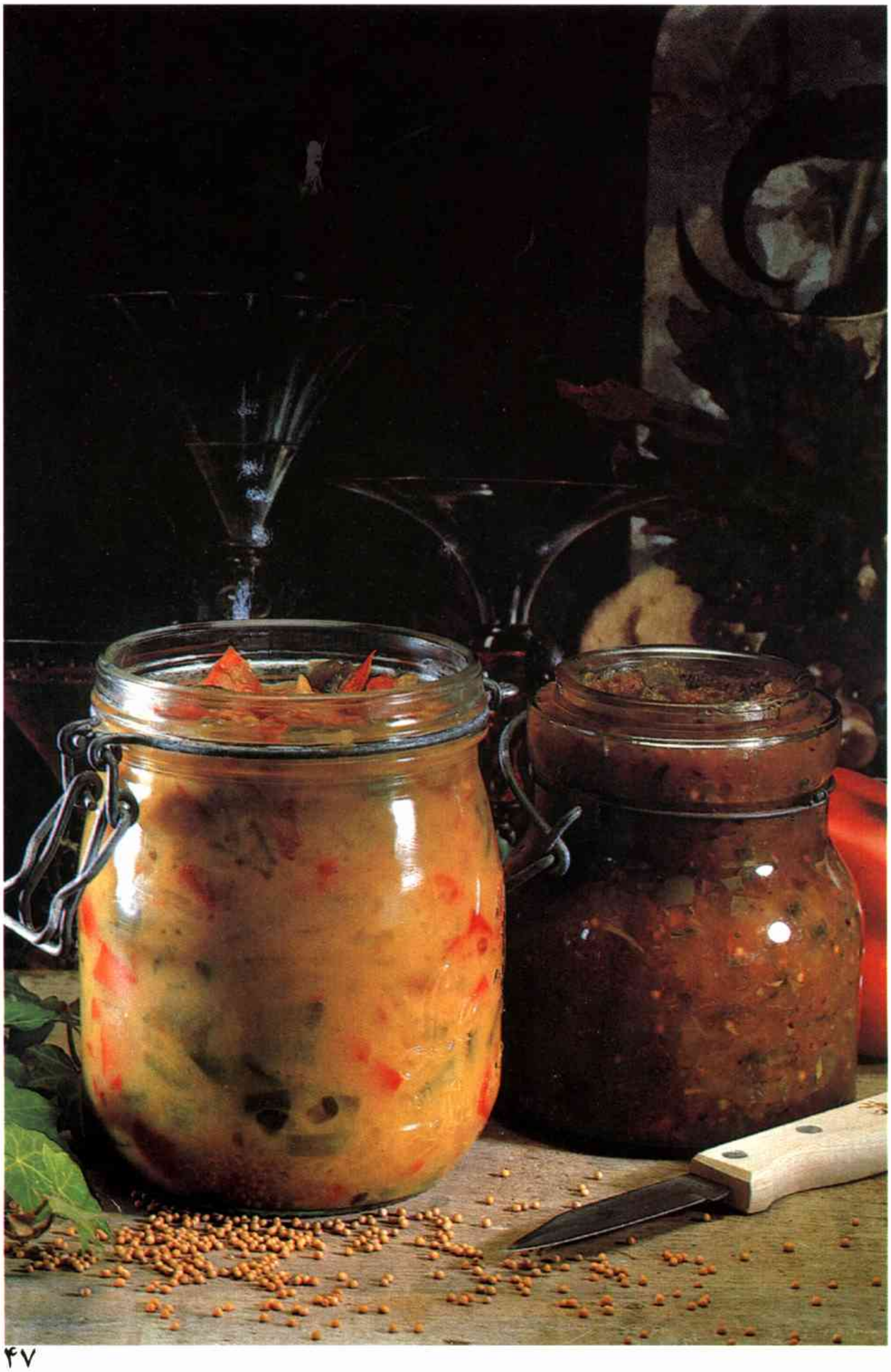
چاشنی لیته نعناع

مواد لازم :

۳ عدد (۵۰۰ گرم) پیاز متوسط ، ریز کنید
۴ عدد (۸۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۲عدد (۳۰۰ گرم) فلفل سبز متوسط ، ریز کنید
۸ عدد (۸۰۰ گرم) گوجه فرنگی رسیده ، پوست بگیرید و ریز کنید
۲ پیمانه برگ نعناع تازه ، خوب داخل پیمانه فشار دهید
۳/۴ پیمانه خرما ریز شده
۱ قاشق سوپخوری زنجبیل تازه رنده شده
۲ قاشق چایخوری دانه خردل سفید
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ و ۱/۴ پیمانه شکر

طرز تهیه :

پیاز ، سیب ، فلفل ها ، گوجه فرنگی و نعناع را در یک کاسه بریزید و آنها را با مخلوط کن یا چرخ ریز کنید . سپس مخلوط را داخل یک قابلمه بزرگ منتقل کنید ، خرما ، زنجبیل ، دانه ها ، سرکه و شکر را اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود . مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . در خاتمه مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۸ پیمانه درست کنید) .



چاشنی آسیایی

مواد لازم :

۱ عدد (۱۸۰ گرم) لیمو متوسط
۱ عدد (۲۲۰ گرم) پرتقال درشت
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط
۲ قوطی کنسرو گوجه فرنگی ۴۲۵ گرمی
۳ عدد (۶۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۱ تکه دارچین
۲ عدد بادیان رومی ستاره ای
۲ قاشق سوپخوری زنجبیل تازه رنده شده
۱قاشق چایخوری فلفل فرنگی شیرین آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری دانه هل
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای ، داخل پیمانه سفت فشار دهید .
۳/۴ پیمانه سرکه قهوه ای
۱ پیمانه آب

طرز تهیه :

پرتقال و لیمو را با پوست ریز کنید ، دانه ها را بردارید . پرتقال و لیمو را با مخلوط کن یا چرخ خرد کنید تا تقریباً نرم شود . مخلوط لیمو و پرتقال ، پیاز کنسرو گوجه فرنگی در آبکش ریخته و له شده و بقیه مواد موردنیاز را در یک قابلمه بزرگ بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود ، سپس مخلوط را جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . چوب دارچین و بادیان رومی ستاره ای را از داخل مخلوط بردارید و مخلوط را داخل شیشه استریلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را ببندید و در یخچال نگهداری کنید (حدود ۷ پیمانه درست کنید)

چاشنی تُرش و شیرین

مواد لازم :

۱ عدد (۱ کیلو گرم)آناناس متوسط ، ریز کنید
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۱ لیتر (۴ پیمانه) سرکه قهوه ای
۱ قاشق سوپخوری زنجبیل تازه رنده شده
۲ عدد (حبه) سیر ، رنده کنید
۲ عدد (۳۴۰ گرم) پیاز درشت ، ریز شده
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل قرمز ، ریز شده
۱ قاشق سوپخوری رب گوجه فرنگی
۲ پیمانه آب
۱ و ۱/۲ پیمانه شکر

طرز تهیه :

آناناس را داخل یک کاسه بزرگ قرار دهید روی آن را نمک بپاشید ، درب ظرف را ببندید و یک شب بگذارید بماند . سپس آناناس را در آبکش بریزید و محلول را کنار بگذارید . در یک قابلمه بزرگ آناناس ، سرکه زنجبیل ، سیر ، پیاز ، فلفل ، رب گوجه فرنگی و آب را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۳۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد . شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود ، مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۳۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . مخلوط را داخل شیشه استریلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۴ پیمانه درست کنید) .



چاشنی گوجه فرنگی سبز

مواد لازم :

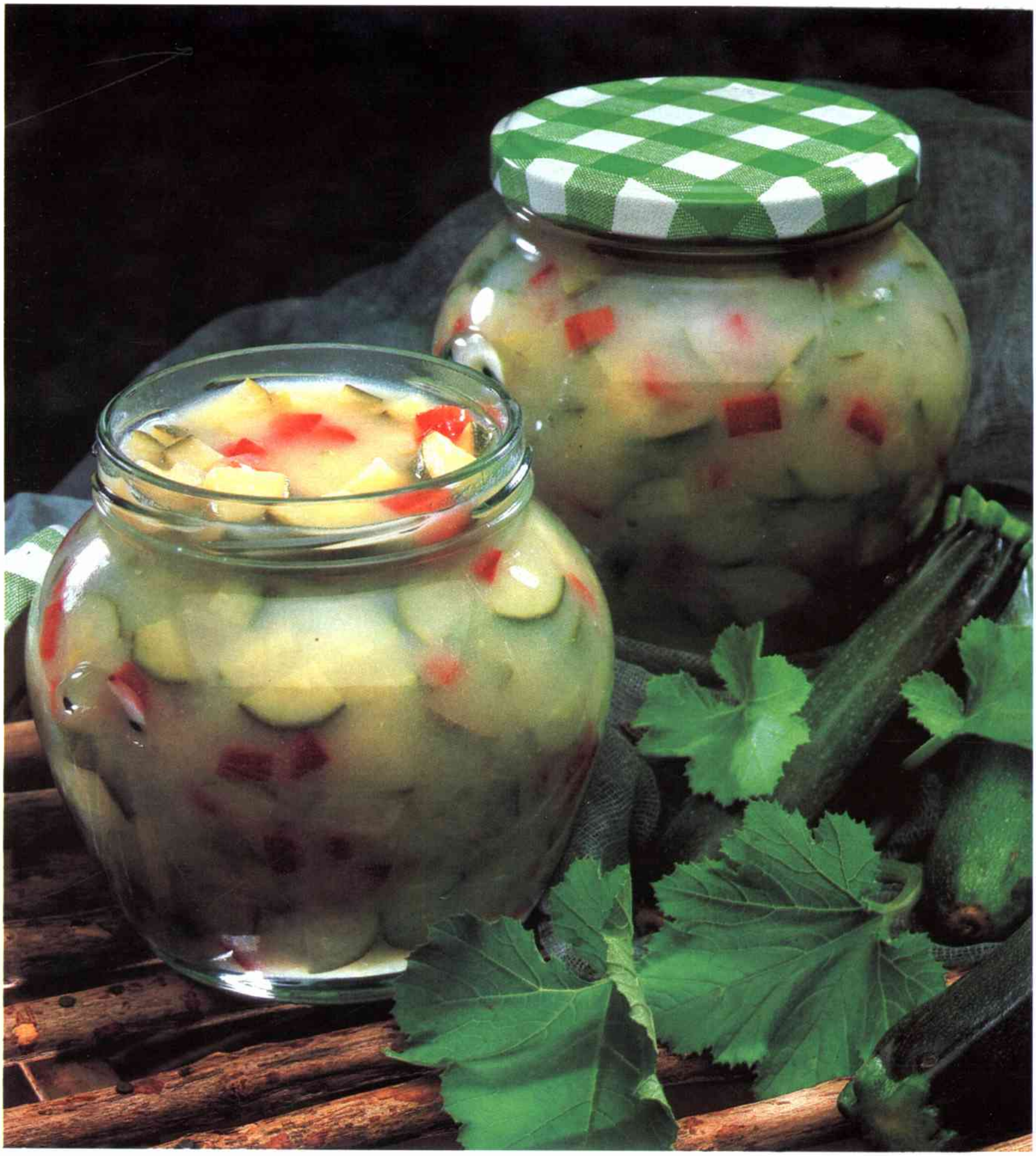
۱۰ عدد (۱ کیلو گرم) گوجه فرنگی سبز متوسط ، ریز کنید
۱ عدد (۱۷۰ گرم) پیاز درشت ، ریز کنید
۱ پیمانه سرکه سیب
۳/۴ پیمانه شکر
۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱ قاشق چایخوری پودر کاری
۱ قاشق چایخوری زرد چوبه
۱/۴ قاشق چایخوری پودر فلفل فرنگی
۱ قاشق سوپخوری آرد ذرت
۱قاشق سوپخوری سرکه سیب ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ گوجه فرنگیها ، پیاز ، سرکه شکر خردل ، پودر کاری ، زردچوبه و فلفل فرنگی را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید درب ظرف را ببندید و حدود ۴۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط گوشتی شود بگذارید آرام آرام بجوشد . آرد حل شده در سرکه سیب اضافه را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید تا جوش آید و ضخیم شود . درخاتمه در شیشه استریلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید (حدود ۳ پیمانه درست کنید) .



پایین : چاشنی ترش و شیرین
سمت راست از جلو :
چاشنی گوجه فرنگی سبز ،چاشنی آسیایی



چاشنی کدو تابستانی بدون شکر

این چاشنی را می‌توانید به مدت ۴ هفته در یخچال نگهداری نما ئید .

مواد لازم :

۳ عدد (۵۰۰ گرم) کدو تابستانی متوسط ریز کنید
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۲ پیمانه آب
۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱ عدد (۱۵۰ گرم) فلفل قرمز ریز کنید
۱ قاشق سوپخوری خردل خشک
۱ قاشق سوپخوری پودر شیرین مصنوعی
۱ و ۱/۲ قاشق سوپخوری آرد ذرت
۲ قاشق سوپخوری آب ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ کدو ، پیاز ، آب ، سرکه فلفل ، خردل و پودر شیرین مصنوعی را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، درب ظرف را ببندید و حدود ۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه کدو نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . آرد حل شده در آب اضافه را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید تا بجوشد و ضخیم شود . مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۵ پیمانه درست کنید) .

چاشنی زغال اخته

مواد لازم :

۱ کیلو گرم زغال اخته
۱/۲ پیمانه آب
۱ قاشق سوپخوری شکر
۱ قاشق چایخوری خردل خشک
۱ قاشق چایخوری فلفل فرنگی آسیاب شده
۱/۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۱ پیمانه سرکه قهوه ای

طرز تهیه :
در یک قابلمه بزرگ نیمی از زغال اخته ها و آب را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید درب ظرف را ببندید و حدود ۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه زغال اخته نرم شود بگذارید آرام آرام بجوشد . آن را در مخلوط کن بریزید تا نرم شود ، و دوباره داخل قابلمه بریزید . بقیه زغال اخته ها و بقیه مواد مورد نیاز را اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱۵ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۴ پیمانه درست کنید) .

چاشنی زرد آلو

مواد لازم :

۲۵ عدد (۱کیلو گرم) زرد آلو متوسط
۲ عدد (۲۴۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱قاشق سوپخوری زنجبیل تازه رنده شده
۱/۲ پیمانه کشمش سبز
۱ پیمانه شکر
۲ قاشق چایخوری خردل فرانسوی
۱/۲ قاشق چایخوری دارچین آسیاب شده
۲ پیمانه سرکه سیب

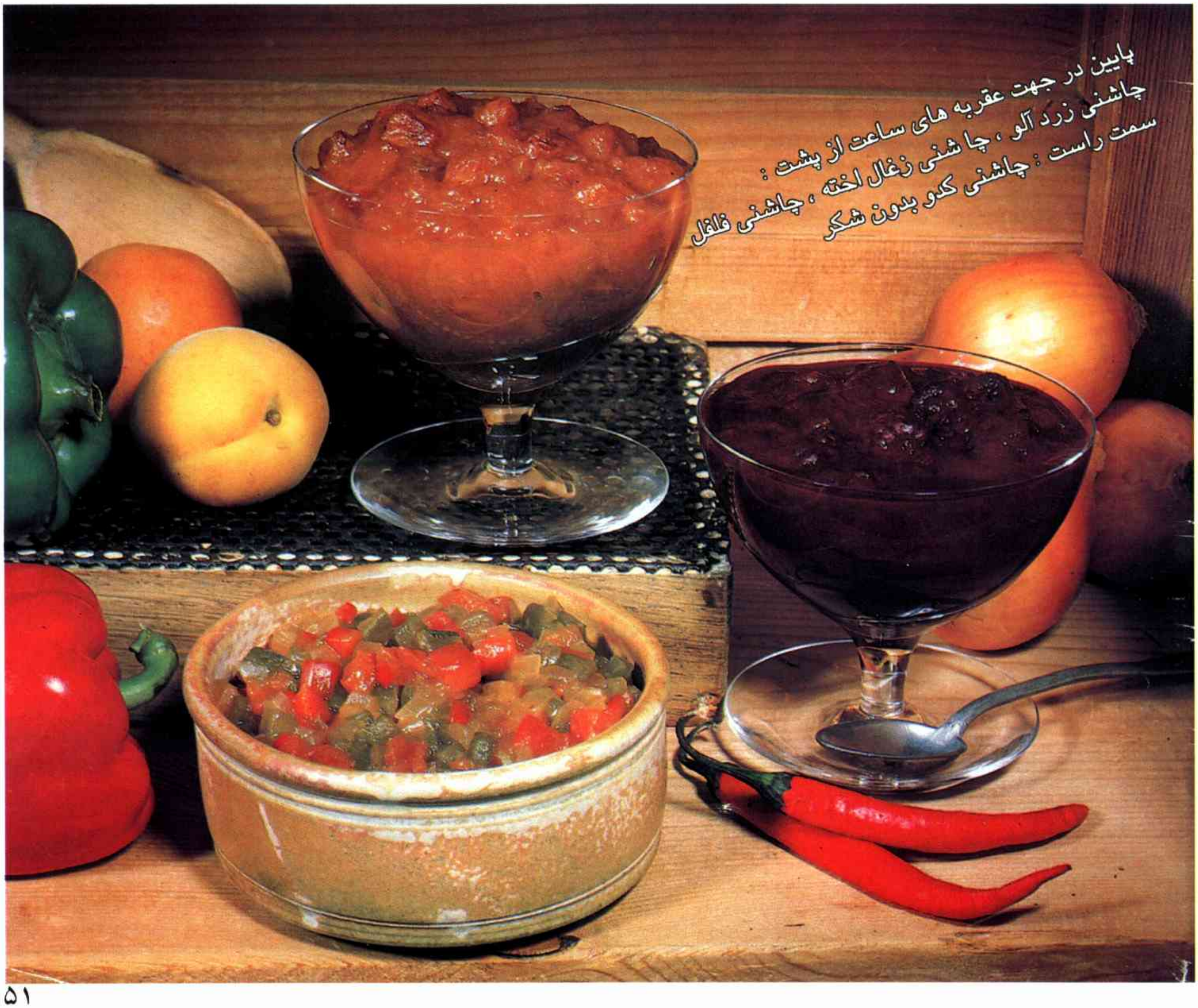
طرز تهیه :
زردآلوها را نصف کنید و هسته آنها را بردارید زرد آلو را با بقیه مواد مورد نیاز داخل یک قابلمه بریزید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود سپس مخلوط به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ و ۱/۲ ساعت یا تا زمانیکه مخلوط ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید .مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۴ پیمانه درست کنید)

چاشنی فلفل

مواد لازم :

۳ عدد (۴۵۰ گرم) فلفل قرمز متوسط
۳ عدد (۴۵۰ گرم) فلفل سبز متوسط
۲ پیمانه آب
۱/۲ پیمانه سرکه سفید
۱/۲ پیمانه شکر قهوه ای
۱ عدد (۱۲۰ گرم) پیاز متوسط ریز کنید
۱عدد فلفل فرنگی قرمز تازه ریز کنید
۱ قاشق سوپخوری آرد ذرت
۲ قاشق سوپخوری آب، اضافه

طرز تهیه :
فلفلها را از طول از وسط نصف کنید ، دانه ها را بردارید . فلفلها را طوری که سمت بریده شده آنها به طرف پایین باشد روی سینی فر قرار دهید .و با درجه داغ فر بپزید تا پوست برشته شود ،. بگذارید سرد شود و پوست را بردارید و فلفلها را ریز کنید . در یک قابلمه بزرگ آب ، سرکه و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه جوش آید هم بزنید تا شکر حل شود ، فلفها ، پیاز و فلفل فرنگی را اضافه کنید ومخلوط را به جوش آورید ، بدون درب حدود ۱۰ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد . سپس آرد حل شده در آب اضافه را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید تا بجوشد و ضخیم شود . مخلوط را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از خنک شدن درب ظرف را محکم ببندید و در یخچال نگهداری کنید . (حدود ۲ پیمانه درست کنید) .


پایین در جهت عقربه های ساعت از پشت :
چاشنی زرد آلو ، چاشنی زغال اخته ، چاشنی فلفل
سمت راست : چاشنی کدو بدون شکر



درِ جهت عقربه های ساعت از جلو :
سُس آلو ، سُس گوجه فرنگی سبز ، سُس فلفل فرنگی

سُس گوجه فرنگی مخلوط با سُس سرکه وچاشنیهای دیگر

مواد لازم :

۱۰ عدد (۱کیلوگرم) گوجه فرنگی رسیده متوسط، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۸۰۰ گرم) سیب درشت ، پوست بگیرید و ریز کنید
۴ عدد (۴۸۰ گرم) پیاز ، ریز کنید
۲ پیمانه شکر
۱/۴ پیمانه سُس سرکه و چاشنیهای دیگر
۲ قاشق سوپخوری شربت طلایی
۲ پیمانه سرکه سیب
۲ پیمانه آب
۲ قاشق چایخوری نمک درشت آشپزخانه
۲ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۲ قاشق چایخوری خردل خشک
۱ قاشق چایخوری فلفل سیاه آسیاب شده
۱ قاشق سوپخوری پودر کاری
۲ قاشق سوپخوری آرد ذرت
۱/۴ پیمانه آب ، اضافه

طرز تهیه :

در یک قابلمه بزرگ تمام مواد مورد نیاز غیر از آرد ذرت و آب اضافه را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید و بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود . مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۱ ساعت یا تا زمانیکه سُس ضخیم شود بگذارید آرام آرام بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . مخلوط را داخل مخلوط کن بریزید و نرم کنید و دوباره داخل قابلمه برگردانید و آرد ذرت حل شده در آب اضافه را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید تا مخلوط جوش آید و ضخیم شود . سُس را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری نما ئید .
(حدود ۶ پیمانه ۱ و ۱/۲ لیتر درست کنید) .

سُس تمشک و سرکه سیب

مواد لازم :

۲ کیلو گرم تمشک
۲ و ۱/۲ پیمانه سرکه سیب
۱ قاشق چایخوری خردل فرانسوی
۱/۲ قاشق چایخوری ادویه مخلوط
۱ و ۲/۳ پیمانه شکر

طرز تهیه :

تمشک و سرکه را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت قرار دهید تا جوش آید ، بدون درب حدود ۱۵ دقیقه بگذارید آرام آرام بجوشد . خردل و ادویه را اضافه کنید و ۳۰ دقیقه دیگر بجوشانید . یک الک نرم را روی قابلمه قرار دهید و مخلوط را داخل الک بریزید و دانه ها را بردارید . شکر را اضافه کنید و روی حرارت بدون اینکه بجوشد هم بزنید تا شکر حل شود مخلوط را به جوش آورید و بدون درب حدود ۳۰ دقیقه بگذارید آرام آرم بجوشد ، در حین جوشیدن گاهی هم بزنید . سُس را داخل شیشه استرلیزه شده بریزید و بعد از سرد شدن درب ظرف را محکم ببندید و نگهداری نما ئید(حدود۴پیمانه ،۱لیتر درست کنید)



از چپ سُس گوجه فرنگی مخلوط با سُس سرکه و چاشنیهای دیگر
سُس تمشک و سرکه سیب

دنیای هنر : تهیه ترشیها شامل انواع ترشی.ترشی
شور چاشنی، سس/ مترجم اکرم ذاکری.— تهران:
انتشارات بین‌المللی حافظ، ۱۳۸۳.
۶۰ ص.: مصور (رنگی).
ISBN 964-8021-32-5
فهرستنویسی براساس اطلاعات فیپا.
ص. ع. به‌انگلیسی: The Book of preserves in
cluding Jams...
۱.ترشیها. الف.ذاکری، اکرم، ۱۳۳۳ - .
مترجم. ب.عنوان: تهیه ترشیها شامل انواع ترشی،
ترشی شور چاشنی، سس.

۶۴۱/۴۶ TX۸۰۵/ ۹د

کتابخانه‌ملی‌ایران ۸۳-۲۴۵۰۱م

انتشارات بین المللی حافظ
HAFEZ INTERNATIONAL
PUBLICATION

انتشارات بین المللی حافظ

HAFEZ INTERNATIONAL PUBLICATION

نام کتاب: دنیای هنرانواع تُرشی
مترجم: اکرم ذاکری
نوبت چاپ : پنجم
تاریخ چاپ :بهار۹۲
تیراژ : ۳۰۰۰ جلد
لیتوگرافی :زرین گستر
چاپ : فرین
قیمت : ۱۴۰۰۰تومان
شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۰۲۱-۳۲-۵ ISBN 978-964-8021-32-5
فروشگاه مرکزی: خیابان دماوند(تهران نو)، ایستگاه منصور آباد، پلاک ۸۷۸
تلفن: ۷۷۴۳۱۲۵۸، ۷۷۸۱۲۱۵۵، فاکس: ۷۷۲۵۴۶۰۳
فروشگاه شماره۱: تهران- تهران نو، خیابان بلال حبشی، چهار راه حافظ پلاک ۹۶
تلفن: ۷۷۴۳۱۲۵۸، ۷۷۸۱۲۱۵۵، فاکس: ۷۷۲۵۴۶۰۳
صندوق پُستی: ۱۷۴۴۵/۳۸۴

دنیای هنر

هنر تهیه انواع ترشی



فروشگاه مرکزی : تهران ، خیابان دماوند
(تهران نو)،ایستگاه منصورآباد ، پلاک ۸۷۸
تلفن: ۷۷۸۱۲۱۵۵ - ۷۷۸۲۲۳۶۱
فروشگاه شماره ۱ : تهران ، تهران نو
خیابان بلال حبشی، چهارراه حافظ، پلاک ۹۶
تلفن : ۷۷۴۱۳۰۰۲ - ۷۷۴۳۱۲۵۸
فاکس: ۷۷۴۳۱۲۵۸-۷۷۲۵۴۶۰۳
صندوق پستی : ۲۸۴ - ۱۷۴۴۵

ISBN:978-964-8021-32-5
9789648021325

دنیای هنر تهیه انواع ترشی
106807
انتشارات بین المللی حافظ

www.hafezintpub.com E-mail: info@hafezintpub.com